

Güllaç

Toplam 148 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 8 dk

8 kişilik

Kolay

~300 kcal

Açılış 2/10

Güllaç yapraklarını sütlü şerbetle 1 saat buzdolabında dinlendirip narla servis edin.

Malzemeler

- 10 adet Güllaç yaprağı
- 1.5 litre Süt
- 1.5 su bardağı Şeker
- 1 su bardağı Ceviz
- 1 yemek kaşığı Gül suyu
- 0.5 su bardağı Nar

Yapılış

1. Güllaç yapraklarını tepe ölçüsüne göre kırarak hazırlayın.
2. Süt ve şekeri 8 dakika 1 saat buzdolabında dinlendirin.
3. Gül suyunu 1 litre süte ekleyin, yapraklar hamur olsun.
4. Yaprakları sütle 1 saat buzdolabında dinlendirip narla servis edin.
5. Güllaç 2 saat buzdolabında dinlendirip narla servis edin.

PÜF NOKTASI

Süt el yakmayacak sıcaklıkta, çok sıcak süt yaprakları hamurlaştırır.

SERVİS ÖNERİSİ

Nar ve cevizle soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş

Gluten