GÜLLAÇ

Kategori : Tatlýlar

Yayýnlayan Admin 2011/11/4

MALEMELER
1-on adet güllaç yufkasý
2-1,5lt süt
3-3 su bardaðý toz þeker
4- bir paket vanilya
5-dövülmüþ ceviz veya fýndýk(arzuya göre nar taneleri,Antep fýstýðý,gül suyu)
YAPILIÞI:Þekerle sütü kaynat.ocaðý söndürünce vanilyayý ilave et. süt ýlýyýnca tepsiye güllaç yufkasýnýn parlak kýsmý yukarý gelecek þekilde ser. Bir kepçe ýlýk sütü üzerine gezdirerek dök. Diðer yufkalarý da ayný þekilde ser.beþinci yufkanýn üzerine sütü döktükten sonra ceviz,fýndýk veya Antep fýstýðýný serp. Diðer yufkalarý da ayný þekilde ýslatarak serdikten sonra kalan sütün hepsini üzerine dök.2 saat kadar beklettikten sora dilimle ve üzerini süsle.arzu edenlere servis sýrasýnda gülsuyu serp .gön:Ülkü wwwpervinengin.net
………….