

Güllaç

Toplam 28 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 8 dk

8 kişilik

Kolay

~300 kcal

Açılış 2/10

Güllaç yapraklarını sütü şerbetle 1 slatı ile hafif Ramazan tatlısı.

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

- Süt ve şekeri 1 slatı eriyince gül suyunu ekleyin.
- Güllaç yapraklarını sütü 1 slatı cevizle kat kat dizin.
- Tatlıyı buzdolabında 2 saat dinlendirip narla servis edin.

PÜF NOKTASI

Süt el yakmayacak sıcaklıkta, çok sıcak süt yaprakları hamurlaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Nar ve cevizle soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş

Gluten