

Kupta Muhtesem Gullac

Malzemeler

Malzemeler:

- 1 litre sut
- 1 su bardagi toz seker
- 2 yemek kasigi gul suyu(hic koymayabilir yada azaltabilirsiniz)
- 1 paket vanilya
- 6 gullac yapragi
- Muhallebi icin;
- 1 litre sut
- 1 yumurta
- 3 tepeleme yemek kasigi misir nisastasi
- 4 tepeleme yemek kasigi un
- 1 su bardagi toz seker
- 1 paket vanilya
- 1 kutu cig krema
- Uzerini suslemek icin; muz,findik kirigi, nar taneleri, kivi

Yapilisi

Muhallebi icin krema ve vanilya haric tum malzemeyi tencereye alip mikserle karistirin; ocaga alin, kisik ateste surekli karistirarak pisirin.

Muhallebi tamamen soguduktan sonra icerisine vanilyayi ve soguk kremayi ilave edip blenderla iyice karistirin.

Gullac icin 1 litre sutu elinizi yakmayacak sicakliga gelecek sekilde isitin. -Sutun icerisine gulsuyu, vanilya ve sekeri ilave edip iyice karistirin.

Gullac yapragini makasla 4 parcaya ayirin ve hazirladiginiz sutlu karisima 1 tanesini batirip servis edeceginiz kup kasesine buzerek yerlestirin.Gullac yapraginin uzerine 4 kasik soguk muhallebiden koyun ve uzerini yine sutte islattiginiz 1 parca yaprakla kapatın.

Tum gullaclari hazirladiktan sonra kalan sutu esit olarak kupların uzerine paylastirin ve uzerlerini strec filmle kapatın.

Bu sekilde 12 kup gullac elde edeceksiniz,yani her kup icin yarim gullac yapragi kullanmis oluyoruz.

Dolapta yaklasik 3-4 saat dinlendirdiginiz gullaclari susledikten sonra servis edebilirsiniz.