

Muhallebili Gullac

Malzemeler

8 yaprak gullac

8 su bardagi sut

1 paket vanilya

1 su bardagi hindistan cevizi

1 su bardagi yesil fistik

MUHALLEBISI ICIN:

3 su bardagi sut

1 su bardagi toz seker

1 corba kasigi nisasta

1 corba kasigi pirinc unu

1 limon kabugu rendesi

Yapilisi

Muhallebisi icin, 3 bardak sutu tencereye dokuyoruz. Icine sekeri, nisastayi, pirinc ununu ilave ediyoruz. Cirpma teliyle karistirarak pisirmeye basliyoruz. Kivami koyulasip goz goz olunca icine limon kabugunu rendeliyoruz.

Biraz daha karistirdikten sonra altini kapatiyoruz. Gullaci islatacagimiz sutu de ayri bir tencereye dokuyoruz ve icine sekeri, vanilyayi ilave ediyoruz. Sutumuzu isittikten sonra altini kapatiyoruz. Yuvarlak firin tepsisine bir kat gullac yerlestiriyoruz.

Uzerine bir kepce sutu dokuyoruz. Uzerine hindistan cevizi serpiyoruz. Eger ki yirtik gullac yapragi varsa aralara koyuyoruz. 4 kat gullac yapragini aralarina sut ve hindistan cevizi dokerek yerlestiriyoruz. Eger kuru gibi kalirsa uzerine biraz daha sut dokebiliriz.

Gullac sutu cekince uzerine pisirdigimiz muhallebiyi her tarafina gelecek sekilde dokuyoruz. Burada muhallebinin kivami koyulasmadan dokmeye dikkat etmeliyiz, eger katilasmisa sutle kivamini acabilirsiniz. Muhallebinin uzerine hindistan cevizi ve yesil fistik serpiyoruz. Kalan yapraklari da kat aralarina sut ve hindistan cevizi dokerek ustuste yerlestiriyoruz. Sutunu cektikce tencerede kalan sutu uzerine dokuyoruz. Oda sicakliginda 1 saat kadar bekletiyoruz. Uzerini strech filmle kapatarak buzdolabinda soguttuktan sonra servis ediyoruz.