

Saray Usulu Gullac

Malzemeler

10 yaprak hazır gullac
2.5 litre süt
2.5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı hindistan cevizi
Yarım çay bardağı gulsuyu
Yeşil fıstık
File fındık
Süslemek için :
Kiraz şekerlemesi
Toz yeşil fıstık

Yapılışı

Tencereye 2.5 litre sütü koyalım ve ilitelim. Daha sonra üzerine 2.5 su bardağı toz şeker ekleyelim. Üzerine gulsuyu ilave edelim.

Yuvarlak bir kaba ilk önce bir kepçe süttten dökelim. Daha sonra birinci gullacı parlak kısmı üstte kalacak şekilde tepsiye alalım. Üzerine süttten dökelim ve bu şekilde 5 adet gullacı hazırlayalım.

Gullacın yarısına gelince üzerine pudra şekerinin yarısını, hindistan cevizinin yarısını, yeşil fıstık ve file fındık ilave edelim.

Tekrar kalan 5 adet gullacı aralarına süt dökerek hazırlayalım.

Kalan pudra şekerini ve hindistan cevizini ilave edelim.

En üstte tekrar süt ilave edelim.

Gullacın üzerini toz yeşil fıstık ve kiraz şekerlemesi ile süsleyek servis edelim.