



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ PELTESİ

Ergun Köknar

750 gr. tozşeker

1/2 limon

1 paket güllaç

1 kahve fincanı gülsuyu

1 çay bardağı badem

1 çay bardağı şamfıstığı

Yeterince su

Önce tatlının şurubunu hazırlayınız. 750 gr. şekerin üzerine dört parmak geçecek kadar su koyup kaynatınız. Kaynama başlayınca yarım limonu sıkıp, kabuğunu şekerin içine atınız. Kaynatmaya devam ediniz. Tırnağınız üzerine damlattığınız bir damla şurup hemen akıp gitmiyorsa yeterli kıvamı buldunuz demektir. Şurubu ateşin üzerinde ılık tutunuz. Kenarlı bir tepsiye bu şuruptan bir miktar dökünüz. Tepsiyi çok hafif ateş üzerine koyunuz. Hafiften kaynamaya başlayınca bir adet güllaç yaprağını içine koyup çatalla bastırınız. Karıştırarak eritiniz. Eriyince ikinci güllaç yaprağını koyunuz. Pelte kıvamına gelince, tekrar güllaç yaprağı koyup karıştırmaya devam ediniz. Bir kepçe şurup koyup karıştırmaya, şurup ve güllaç yaprakları, pelte haline gelip tepsiyi doldurana kadar devam ediniz. Tepsinin içindeki güllaç tam anlamıyla pelte kıvamına gelince, ateşten indiriniz. Üzerine bir fincan gülsuyu döküp soğumaya bırakınız. Tamamen soğuyunca üzerine soyulmuş badem ve şamfıstığı serpiniz. Keserek ikram ediniz.