



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Malzemeleri;
6 adet güllaç yaprağı
100 gr ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
1 kg süt
1 su bardağı şeker
100 gr. kaymak

Hazırlanışı:

Cevizler irice dövülüp tarçınla karıştırılır. Güllaç yaprakları dörde bölünür. Şekerle süt kaynatılır. Güllaçlar, geniş kenarları olan tepside sıcak şekerli süte bastırılıp, hafif yumuşatılarak ikiye katlanır. Tabağa alınıp geniş olan kenarlarına tarçınlı ceviz ve kaymak koyulur. Hepsı tamamlandığında kalan süt üstüne dökülür Tatlının üzerine dövülmüş antepfıstığı serpilerek soğuk servis yapılır.



Fotoğraf "Atsız Suvari" tarafından gönderildi. 25.04.2016