



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ

6 yaprak güllaç

200 gr. ceviziçi

1/2 kg. tozşeker

1 kg. süt

Meyve sekerlemesi ve hindistancevizi

Büyük ve yayvan bir tepsiye sütün yarısını koyarak el yakacak sıcaklığa kadar ısıtın. Ceviziçini fazla ufaltmadan dövüp, hazırlayın. Güllaç yaprağının bir tanesini ortadan ikiye bölün. Bu yarım güllacı tekrar ikiye katlayarak sıcak sütün içine batırıp yumusamasını sağlayın. Sütten çıkararak tabaga alın. İkiye katlanmış ama çeyrek güllaç görünümündeki yaprağın geniş tarafına dövülmüş cevizden iki kasık koyup sigara böreği gibi ama daha kalınca sarın. Hepsini aynı şekilde sararak cam tepsiye dizin. Kalan sütü kaynatıp sekerini koyun. Damak tadınıza göre sekerini azaltıp, artırabilirsiniz. Seker sütün içinde eriyince sıcak sütü güllaç tepsisine yavaş yavaş dökün. Üzerine bir kapak kapatıp sütü iyice çekmesini bekleyin. Sütü çektikçe yeni süt ilave edin. Güllaçlar iyice sütlü olmalı. Üzerine isteğe göre meyva sekerlemesi ya da hindistancevizi tozu ile süslenebilir. hindistancevizi beyaz güllacın üzerinde pek belli olmasa da çok hoş bir koku ve tad sağlar. Sütünü iyice çekip, doyma noktasına gelen güllaç tepsisini buzdolabına koyun. Soguduktan sonra tabaklara alarak servis yapın.

[ML® Gül Güllaç için tıklayın](#)