



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ GÜLLAÇ

Necip Usta

12 yaprak taze güllaç

1 kg. süt

400 gr. toz şeker

Az vanilya

Üzerine serpmek için:

1 kahve fincanı gül suyu

Muhallebisi için:

500 gr. süt

100 gr. toz şeker

Az vanilya

20 gr. pirinç unu

15 gr. nişasta

Muhallebinin yapılışı: Bir bardağın içinde nişasta ve pirinç ununa yarım bardak su ilâve edip iyice karıştırınız. Süt, şeker ve vanilyayı bir tencerede bir kere kaynatıp, karıştırarak bardağın içindeki nişasta ve pirinç ununu yediriniz. 2 dakika karıştırarak pişirip bir küçük kaba boşaltıp soğutunuz.

Güllaçların bütün etrafını bir makasla 1 cm. ölçüsünde kesiniz. Güllaçları tam ortadan keserek makasla ikiye ayırınız.

Güllaçları teker teker bir tepsiye koyup elinizin dayanabileceği kadar kaynar bir kepçe şekerli süt döküp güllacın uzun ucundan birisini diğerinin üzerine kapatınız. Elinizle üzerine bastırıp altını üstüne çeviriniz. Göreceksiniz güllaç yumuşamış ipek gibi olmuştur.

Güllacı hemen sol avucunuzun içine alıp ortasına hazırladığınız muhallebiden 1 çorba kaşığı koyunuz. Sonra karşılıklı 4 ucunu üzerine kapatıp üstünü altına getirerek çukur bir tevziye veya üç tanesini bir kaseye koyunuz. Hepsini aynı şekilde dizip üzerlerine kalan sütlü harcı kaynar olarak müsavi şekilde taksim ediniz.

Gül suyunu müsavi olarak serpip 15 dakika dinlendirdikten sonra servis ediniz.