BADEMLİ GÜLLAÇ

10 tane güllaç yaprağı
4 bardak süt
2 bardak toz şeker
1/2 kahve fincanı gülsuyu
3/4 bardak iç badem
3/4 bardak antepfıstığı (üzerine)

Bir kaba ölçülere göre iç badem ve su konularak 5 - 6 dakika harlı ateşte kaynatılır; sonra tencere ateşten indirilerek suyu ılındırılır. Bademlerin iç kabukları ayıklanır ve et makinesinde çekilerek bir tarafa bırakılır, süt kaynatılır ve içine toz şekeri konularak karıştırılmak suretiyle/ iyice eritilir.
Süt soğuyunca yuvarlak büyük bir tepsiye boşaltılır. Bunun içine güllâç yaprakları teker teker batırılır ve her yaprak yumuşayıncaya kadar sütün içinde bırakılır. Sonra sütten çıkarılan yapraklar ikiye katlanır, ortasına çekilen bademler konulur ve güllâç yapraklarının kenarları bohça katlar gibi bademlerin üstüne gelecek biçimde katlanır ve bademler görülmez olacak şekilde kapatılır. Güllâçların üste kıvrılan tarafları tabağın altına gelecek şekilde büyük bir tabağa döşenir. Sonra bunların üzerine gülsuyu ile tepsideki şekerli süt dökülür ve güllâçların sütü iyice çekmesi için yarım saat bekletilir. Üzerine iç kabukları ayıklanmıp, makineden çekilmiş antepfıstığı serpildikten sonra servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:39074 • adı:Bademli Güllaç • gönderen:revan • indirme tarihi:13.05.2025 - 17:14