CEVİZLİ GÜLLAÇ

Ümit Usta

1 paket güllaç (12 veya 14 yaprak)
2,5 litre süt
600 gram tozşeker
200 gram ceviz
İsteğe göre;
1/2 fincan gülsuyu veya vanilya

Sütü, tozşekerle birlikte kaynatıp, soğumaya bırakalım.
Süt ılınınca, istediğimiz kadar gül suyu veya vanilya ekleyerek, iyice karıştıralım.
Kenarlı bir tepsiye 1-2 kepçe süt döküp, 1 yaprak güllaç koyalım.
Üzerine bir kepçe daha hazırladığımız sütten döküp, gerekirse üstten bastırarak, güllacın sütü çekmesini sağlayalım. Koyduğumuz güllaç yaprağı iyice yumuşamak
İkinci güllaç yaprağını da üzerine koyup sütle ıslattıktan sonra, çekilmiş ceviz serpelim.
İki katta bir ceviz serpmek şartı ile güllaç yaprakları bitinceye kadar aynı işleme devam edelim.
Dizme işlemini bu şekilde bitirdikten sonra, en üste de birkaç kepçe şekerli süt döküp, 30 dakika kadar bekleyelim.
Güllaç sütün hepsini çekip yumuşadığı zaman, üstüne rendelediğimiz loğusa şekeri ve nar taneleriyle süsleyerek, servis yapabiliriz.

Not: Güllacı böyle bir bütün tepsi döşeyebildiğimiz gibi, her bir yaprak güllacı şekerli sütle ıslatıp, içine ceviz koyarak bohça gibi de katladıktan sonra kenarlı bir tepsiye dizip, üzerine bir miktar daha şekerli sütten döküp, çektirerek de hazırlayabiliriz.

© lezzetler.com tarif no:75624 • adı:CEVİZLİ GÜLLAÇ • gönderen:kırık testi • indirme tarihi:24.04.2024 - 04:30