



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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 süttten 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 şeker 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 katladığımızdan sonra kenarlı bir tepsiye dizip, üzerine bir miktar daha şekerli süttten döküp, çektiğimiz de hazırlayabiliriz.