



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI GÜLLAÇ

Necip Usta

12 yaprak taze güllaç

İçinin harcı:

500 gr. kabukları soyulup rendelenmiş elma

250 gr. pudra şekeri

1 kg. süt

400 gr. toz şeker

Az vanilya

Üzerine serpmek için:

1 kahve fincanı gül suyu

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

Rendelenmiş elmayı bir tülbentte koyup iyice sıkınız. Hiç su kalmasın ve içine pudra şekeri koyup iyice karıştırınız.

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 elmalı harcı koyunuz. Sonra karşılıklı 4 ucunu elmanın üzerine kapatıp üstünü altına getirerek çukur bir tevzi-ye 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 servis ediniz.

Not: Süt ne kadar kaynar olursa güllaç o kadar güzel olur. Ilık sütle yapılan güllaçlar lapa gibi olur ve çok süt çeker.