



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI GÜLLAÇ

Necip Usta

12 yaprak taze güllaç
1 kg. süt
400 gr. toz şeker
Az vanilya
Üzerine serpmek için:
1 kahve fincanı gül suyu
150 gr. yeşil fıstık
Üzerine koymak için:
50 gr. yeşil fıstık

Fıstıkların taşlarını ayıklayıp iç kabukları ile peynir veya ceviz çekme makinesinde çekiniz.

Güllaçların bütün etrafını bir makasla 1 cm. kutrunda 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 fıstık koyunuz. Sonra karşılıklı 4 ucunu fıstıkların 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 sonra veya daha geç üzerlerine top top yeşil fıstık koyup servis ediniz.