



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

GÜLLAÇ

II. Murad devrine yani 1400'ü yıllara ait kayıtlarda güllacın Osmanlı mutfağına girdiğı ve kitaplarda yer aldığı görölmektedir. Bu tarihe kadar uzanan güllaç tarifleri arasında güllaç, yumurtalı güllaç ve tava güllacı şeklinde üç tarife rastlanmaktadır. Halk arasında da 15. yüzyıl ortalarına kadar mısır nişastasından yufka açılıp stoklanır ve havayla temas halinde olduğu için kuruyan bu yufkalar süt ve şekerle ıslatılıp yenirdi. Zamanla içine gül suyunun da eklenmesiyle ortaya "güllü aş" ismi verilen tatlı çıktı ve tıpkı "sütlü aş"ın "sütlaç"a dönüşmesi gibi bu tatlının ismi "güllâç" olarak anılageldi. Arif Bilgin'in Osmanlı Saray Mutfağı kitabındaki bilgilere göre, güllaç saraya ilk kez 1489 yılında alındı.

Osmanlı sultanlarının sofralarından eksik etmediğı güllacın 200 gramında yaklaşık 300 kalori bulunuyor ve büyük çoğunluğu Ramazan ayında olmak üzere günümüzde Türkiye'de yılda ortalama 250 ton üretilip tüketiliyor. Ramazan deyince akla gelen ilk tatlılardan biridir. Güllaç, sütlü olduğundan iftardan sonra rahatlıkla yenebilecek, hazmı kolay ve hafif bir tatlıdır. Sarayda da bu özelliğıyle çokça tercih edilmiştir. Arif Bilgin'in Osmanlı Saray Mutfağı kitabındaki bilgilere göre, güllaç ilk kez saraya 1489 yılında alındı. Lâmiî Çelebi'nin Ferhâd ile Şîrîn Mesnevîsinde Güllâç olarak adı geçmektedir.
