GÜLLAÇ HAKKINDA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

Güllacın ana malzemesi nişastadır. Nişasta su ile iyice inceltilerek yuvarlak, düz tepsilere dökülüp yayılır, kurutulur. Bu çok ince yufkalar toplanarak 6 veya 12'şerli olarak paket yapılıp satışa sunulur. Çabuk kırılacağı için; özel, yuvarlak paketler yapılır.
Tatlının iyi olabilmesi için güllaç yufkasının taze olması şarttır. Bayat olursa sütle ıslatıldığı zaman parçalanır ve dağılır. Güllaç nişastadan yapıldığından sütü çabuk emer ve yumuşar onun için ıslatma genellikle sütle yapılır. Bazı kaynaklarda ıslatma sütle yapıldıktan sonra şekil verilip üzerine şekerli su kaynatılıp döküldüğü görülür. Sütle ıslatılırken gül suyu konulması ayrı bir koku verir.
Genellikle ramazan ayında tüketildiği için RAMAZAN TATLISI olarak da bilinir.

Aşağıdaki şekillerde hazırlanabilir:
Güllaç yufkalarının her birisi sütle ıslatılarak yarısı kesilir. Cevizli, fıstıklı iç malzemesi konulur, rulo yapılıp, gül şekli verilerek tek porsiyonluk hazırlanabilir.
Islatılmış güllaç yufkaları iç konulup sigara böreği gibi sarılır. Çırpılmış yumurtaya bulanarak tereyağında kızartılır. Üzerine şekerli süt dökülerek hazırlanırsa tatlı kızartma güllaç adını alır.
Güllaç içine konulan malzemenin ismiyle adlandırılır. Fındıklı, bademli, kaymaklı fıstıklı cevizli vb.

Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar:
Satın alınan Güllaç yufkaları mutlaka taze olmalıdır.
Güllaç yufkaları şekerli sütün içinde birer birer yumuşatılmalıdır.
Sütü iyice emmesi için dinlendirilmelidir.
Dinlendirilme aşamasında kurumaması için kenardaki sütten kaşıkla ara sıra üstüne dökülmelidir.

Servise Hazırlama:
Porsiyonluk dilimlenir. Yeşil fıstık ve nar tanesi ile süslenerek servisi yapılır.

Hazırlan Üründe Aranılan Özellikler:
Güllaç yufkaları dağılmamış olmalı.
Yufkalar bayat kokmamalı.
İçine konan malzemenin (ceviz vb.) lezzetini taşımalı.
Yufkalar sütü iyi çekmiş ve yumuşak olmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:95631 • adı:Güllaç Hakkında • gönderen:Saadet • indirme tarihi:08.05.2024 - 09:18