



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Paket Güllaç

2 Litre Süt

3 Su Bardağı Toz Şeker

Kesmik İçin:

5 Litre Süt

2 Çorba Kaşığı Yoğurt Suyu

Kesmiği hazırlamak için 5 litre süt kaynatılır. Sütün içine limon suyu ve yoğurt suyu ilave edilir. Kaynamış süte limon sıkıldığı anda süt kesilecektir (yani, bir kısmı katı, bir kısmı da sıvı olacaktır). Bu karışım tel süzgece dökülür. En az 1 saat burada bekletilip, suyunun iyice süzülmesi beklenir. Suyu süzülen kesmik bir kâseye konulup, içine 6 çorba kaşığı şekeri eklenir. Kesmikle şeker iyice karıştırılır.

Her bir güllaç yaprağı makasla üçgen şeklinde sekiz parçaya kesilir. Bir tepsinin içinde ılık süt ile ıslatılır. Temiz bir bez üzerine alınarak üzerine kesmik konulur. Sigara böreği gibi sarılır, bir tepsiye yerleştirilir. 2 litre süt ve 3 su bardağı toz şeker ile hazırlanan şerbetin bir kısmı üzerine dökülür. Ocak üzerinde tepsiyi çevirerek 15-20 dakika hafif ateşte pişirilir. Ocaktan alınır, kalan şerbet üzerine dökülür. Soğuduktan sonra servis yapılır.

Not: Güllaç halk arasında "Ölü Kefeni" olarak da adlandırılır.





