



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜLLAÇ (ISPARTA)

Hazır olarak satılan ve nişastada açılmış olan güllaç alınır. Yufkadan biraz daha küçük açılır. Süt yeterli miktarda kestirilir ve kesiğin içine biraz toz şeker atılarak hafif tatlanması sağlanır. Su ya da sütle ıslatılan güllaç yaprakları yumuşar. Hassas oldukları için hemen sarılması gerekir. Aynı sarıya sarar gibi içine hazırlanan harçtan konulup küçük küçük sarılır ve tepsiye döşenir. Bir tencereye yarı yarıya şeker ve su konularak kaynatılır. Böylece şerbet elde edilmiş olur. Buna "mat" da denir. Bir kat hazırlanmış şerbet eşit şekilde dökülür. Tepsi ocağa konulur. Ocak yandıktan sonra tepsi çevrilerek bir süre pişirilir. Her tarafın eşit şekilde piştiğinden emin olduktan sonra indirilir ve soğumaya bırakılır. Eğer şerbet az gelirse, ikinci bir kat daha şerbet dökülebilir. Şerbetin ılık olmasına dikkat etmelidir. Şerbetin içine gül suyu da ilave edilir. Servis edilmeden önce nar ve ceviz serpilir. Tatlı, soğuduktan sonra servis yapılır.
