



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ PALUDESİ

Melceü's - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Mikdâr-ı vâfî şekerini kestirip suluca tepsiye vaz birle kaynar iken içine bir varak güllaç koyup kaşık tersi ile ezeler.
Bu usul üzere tamam kaç güllaç kabul eder ise alıştırıp koyuldukta ateşten indirip üzerine gül suyu serpip terk oluna.
Soğudukta üzerine kabuğu çıkmış badem veyahut şam fıstığı dizip ekl buyrula.
