



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ PÂLUDESİ

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı mutfağından

Evvelâ şekeri şerbet yapılır. Sıcak olarak bekletilir. Ondan sonra bir kenarlı tepsi yahut yumurta tavaşını sehpa üzerine koyarak ateş üzerine oturtulur. Tepsi içine hazırlanan bu şerbetten bir kepçe koyup kaynamaya başlayınca bir tane güllâcı şerbet üstüne yayıp kaşık ile bastırılır. Islanınca karıştırmaya başlanır. Bu hallolunca bir güllâç dahi konup karıştırılır. Tamam palûde kıvamına gelince yine hazırlanan şerbetten bir kepçe konur ve yine güllâçtan ilâve edilir. Hallolunca yine koyup karıştırılır. Palûde (pelte) kıvamına gelince, yine şerbetten bir kepçe koyulur. Tekrar güllâç konur. Hepsi tamam olunca yine şerbetten ve güllâçtan koyup pelte kıvamında hallederek tepsi dolunca, ateşten tepsi indirilecek. Üzerine bir fincan gülab konup karıştırılıp, bir yerde bekletilecek. Soğuyunca kabuğu temizlenmiş şamfıstığı yahut bademle süslenir.

Not: "Eğer bir-iki çekirdek misk gülabı ile halledüp konulsa dahi âlâ olup râyihası tayyip olur. Velâkin şerbeti âdetten ziyade tatsızca ola. Zira tabh olunciye dek, rutubeti uçup tamam nisâbını bulup itidale gele."