



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜLLAÇ

<https://www.milliyet.com.tr>

10 yaprak güllaç  
1,5 litre süt  
2 su bardağı şeker  
Çekilmiş ceviz  
2 yemek kaşığı gül suyu (isteğe göre)  
Üzeri için:  
File Fıstık  
Ceviz  
Nar tanesi

Süt, şeker tencereye alarak ısıtın, şekerler tamamen erisin.

Süt oda sıcaklığında ılınmaya bırakılır.

Süt kaynar olursa tatlınız hamur olur o nedenle el yakmayacak şekilde olmalı sonra tatlıyı tepsiye döküyoruz.

Güllaç yaprağının parlak kısmı üste gelecek şekilde derince bir tepsiye koyuyoruz.

Üzerine her yanı ıslanacak şekilde bir iki kepçe süt döküyoruz.

Beş güllaç yaprağı için aynı işlemi tekrarlayalım ve 5. katı da ıslattıktan sonra bu kata ceviz serpelim ve üzerine diğer güllaç yapraklarını aynı şekilde ıslatarak serelim.

Kalan şekerli süttten bir su bardağı kadar alalım.

İçerisine 2 yemek kaşığı gül suyu ekleyip tatlının üzerine gezdirelim. (İsteğe bağlı)

Son olarak üzerini süsleyin ve tatlıyı buz dolabında muhafaza edin.

Not: Güllü aş kelimesinin zaman içinde güllaca dönüşmesiyle ismi şimdiki halini almıştır. İçinde gül suyunun bulunmasından ötürü bu isme sahip olan tatlı, evde de kolaylıkla yapılabilir. Sütlü bir tatlı olan güllaç, ramazan aylarıyla özdeşleşmiş bir tatlıdır. Ramazanda misafir olarak gidilen evlere hediye olarak götürülür. Güllaç 1400'ü yıllardan beri Türk mutfağının geleneksel tatlılarından biri. Arif Bilgin'in Osmanlı Saray Mutfağı kitabında güllacın Osmanlı sarayına girişinin 1489 yılında gerçekleştiği söylenir. İlk olarak Kastamonulu Ali Usta tarafından sarayda yapıldığı söylenen güllaç: Kastamonu'da güllaç baklavası.

