



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ

Cemal Kılıç

İlk olarak genişçe bir kaba sütü döküyoruz. 30-40 dereceye geldiğinde süte şekeri katıyoruz. Yetmiş dereceye geldiğinde sütün altını kapatıyoruz. Güllaç yaprağının ince olması lazım ve süte girdiği zaman yırtılmaması lazım. Güllaç yaprağı çok hassastır. 10 kişilik bir güllaç için 16 yaprak kullanılır. 8 yaprağı alta 8 yaprağı üste diziyoruz. İlk 8 yaprağı koyduktan sonra üstüne cevizi düzenli bir şekilde diziyoruz. Sekiz yapraktan sonra tekrar süt boşaltıp yufkalarınızı ıslatarak tepsiye dizmek, yarısını da ara ara ilave etmek için.

