GÜLLAÇ

12 yaprak güllaç
1.5 litre manda sütü
2 su bardağı şeker
Çekilmiş ceviz
2 yemek kaşığı gül suyu
Üzeri için:
Toz antepfıstığı
Kiraz şekerlemesi

Güllaç tatlısını yapmak için; öncelikle süt ve şekeri tencereye alarak ısıtıyoruz, şekerler tamamen erisin. Bu aşamada sütü çok fazla ısıtmanıza gerek yok, şekerin erimesi yeterli olacaktır. Daha sonra sütü oda sıcaklığında ılınmaya bırakıyoruz. Eğer el yakmayacak şekilde ısıttıysanız tekrar ılıması için beklemenize gerek olmayacaktır. Süt kaynar olursa tatlınız hamur olur o nedenle el yakmayacak şekilde olmalı. Güllaç yaprağının parlak kısmı üste gelecek şekilde ilkini derince bir tepsiye koyuyoruz. Üzerine her yanı ıslanacak şekilde bir iki kepçe süt döküyoruz. Altı güllaç yaprağı için aynı işlemi tekrarlayalım ve 6. katı da ıslattıktan sonra bu kata ceviz serpelim ve üzerine diğer güllaç yapraklarını aynı şekilde ıslatarak serelim. Kalan şekerli sütün içerisine 2 yemek kaşığı gül suyu ekleyip tatlının üzerine gezdirelim. Burada kullandığınız gül suyunun kozmetik ürünü olmamasına dikkat etmelisiniz. Hazırladığımız tatlımızı 2 saat kadar buzdolabında muhafaza edelim. En az 2-3 saat dinlendirdikten sonra üzerini isteğe göre süsleyerek servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:172221 • adı:Güllaç • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:21.05.2024 - 07:37