GÜLLAÇ

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

2 lt süt
350 g şeker
300 g yaprak güllaç, 10-12 yaprak
200 g ceviz, irice çekilmiş
30 ml gül suyu, isteğe bağlı
Sunum için:
30 g antepfıstığı, kabaca doğranmış
30 g ceviz, kabaca doğranmış
60 g nar tanesi

Süt ve şekeri tencereye alarak ısıtın. Şekeri tamamen eritin. Sütü oda sıcaklığında ılınmaya bırakın. Süt kaynar olursa tatlınız hamur olur. El yakmayacak ısıda olmasına dikkat edin.
Güllaç yaprağını parlak kısmı üste gelecek şekilde derince bir tepsiye koyun. Üzerine her yanı ıslanacak şekilde bir iki kepçe süt dökün. Beş güllaç yaprağı için aynı işlemi tekrarlayın.
Altıncı katı da ıslattıktan sonra bu kata ceviz serpin. Üzerine diğer güllaç yapraklarını aynı şekilde ıslatarak serin. Kalan şekerli sütten 100 ml kadar alın. İçerisine gül suyu ekleyip tatlının üzerine gezdirin. Tatlıyı buzdolabında muhafaza edin. En az 2-3 saat dinlendirin.
Üzerini fıstık, ceviz ve narla süsleyerek servis edin.

Not: Hazırladığınız güllacı 24 saat içinde tüketmeye çalışın. Daha fazla beklerse güllaç yufkası sütün içinde ufalanmaya başlar. Güllaç ile Ramazan Türkiye'de özdeşleşmiştir. Öyle ki, güllaç yapraklarını başka zamanlarda piyasada bulmak zorlaşır. İncecik kırılgan güllaç yufkaları sac tavalar üstünde nişastalı akıtma bir hamurla yapılır, kurutulur ve ağılık altında düzleştirilir. Bu güllaç yaprakları gül suyu ile tatlandırılmış süt ile yumuşatılarak kat kat tepsilere yayılır, aralarına bölgesine göre ceviz veya badem döşenir. Sütlü tatlılar içinde en zarif lezzetlerden biridir.

© lezzetler.com tarif no:172728 • adı:Güllaç • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:21.05.2024 - 03:54