



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜLLAÇ

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

200 gram güllaç yaprağı  
1 litre süt  
1 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı dövülmüş ceviz içi veya Antep fıstığı  
1 su bardağı iri kıyılmış fındık  
1 tatlı kaşığı gül suyu veya vanilya özütü  
2 yemek kaşığı nişasta  
Yarım su bardağı su  
Yarım su bardağı gül suyu veya gül yaprağı suyu  
Bir miktar taze sıkılmış limon suyu  
İsteğe bağlı olarak tarçın veya Hindistan cevizi  
Üzeri için:

Taze mevsim meyveleri veya kuru kayısı, kuru incir gibi meyveler  
Antep fıstığı veya çekilmiş ceviz içi  
Şerbet için:  
2 su bardağı toz şeker  
2 su bardağı su

Şerbeti hazırlamak için toz şekeri ve suyu tencereye alın. Şeker eriyene kadar karıştırarak kaynatın. Kaynadıktan sonra 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Soğumaya bırakın. Güllaç yapraklarını tek tek alarak süt ile ıslatın. Islattığınız yaprakları hafifçe sıkarak geniş bir tepsiye serin. Bir tencereye sütü, toz şekeri ve nişastayı alın. Kısık ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Muhallebi kıvamına gelince ocaktan alın. İçerisine gül suyu veya vanilya özütünü ekleyip karıştırın. Hazırladığınız muhallebiyi bir kenara alarak soğumasını bekleyin. Soğuyan muhallebinin yarısını güllaç yapraklarının üzerine yayın. Üzerine dövülmüş ceviz içi veya Antep fıstığı serpiştirin. Diğer bir güllaç yaprağını üzerine serin. Kalan muhallebiyi üzerine dökün ve tekrar ceviz içi veya Antep fıstığı serpiştirin. Son katı oluşturacak güllaç yaprağını da üzerine serin ve muhallebiyi yedin. Güllaç hamurunu tüm malzemeler bitene kadar aynı şekilde hazırlayın. Güllaçları bir süre dinlendirin ve ardından dilimleyerek servis tabağına alın. Dilimlediğiniz güllaçların üzerine şerbeti gezdirin. Üzerini isteğe bağlı olarak taze mevsim meyveleri veya kuru meyveler ile süsleyin. Güllaçları buzdolabında dinlendirin ve soğuk olarak servis yapın.

Not: Güllaç yaprağı alırken kaliteli ve taze yapraklara dikkat edin. Ayrıca, şerbeti sıcak veya ılık olarak dökmeniz, güllaç yapraklarının daha iyi şekilde şerbeti çekmesini sağlayacaktır.



---

© lezzetler.com tarif no:177217 • adı:Gullaç • gönderen:Gül • indirme tarihi:31.03.2025 - 14:48