



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ

Tunalı Çiçek Lokantası Kavaklıdere

6 yaprak güllaç
250 gr. ceviz içi
4 su bardağı süt
2,5 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı gülsuyu
Üzerini süslemek için:
Bir miktar kızamik şekeri,
Nar taneleri ya da Şam fıstığı

2 su bardağı süt kaynatılıp ılık hale gelen kadar bekletilir. Süt ılıdıktan sonra biraz derince bir tepsiye dökülür. Güllaçların kenarındaki sert kısımlar çıkartılır ve güllaç ortadan ikiye kesilerek 2 parçaya ayrılır. Parçalar teker teker süte batırılır ve her bir güllaç yaprağı küçük bir kasenin içine yerleştirilir. Güllaçların ortasına 1,5 yemek kaşığı ince çekilmiş ceviz içi konur ve kenarları ortaya doğru toplanarak üzeri kapatılır. Daha sonra güllaçları koyduğumuz kaseler ters çevrilir ve servis tepsisine alınır. Tepsidede kalan süt de güllaçların üzerine dökülür. Daha sonra güllaçların şurubu hazırlanır. Kalan 2 su bardağı süt, şeker ve gül suyu karıştırılarak kaynatılır ve soğuması için biraz bekletilir. Şurup ılıklaştıktan sonra tepsideki güllaçların üzerine dökülür. 1- 2 saat güllaçların kabarması beklenir. Kabardıktan sonra servis tabaklarına alınır. Üzerleri isteğe göre kızamik şekeri rendelenerek, dövülmüş Şam fıstığı veya nar taneleri serpiştirilerek süslenir ve servis yapılır.