



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## GÜLLAÇ

1/2 paket güllaç (5 yaprak)  
1 litre süt  
1,5 su bardağı şeker  
1/2 çay bardağı gülsuyu (arzuya göre)  
100 gr. fındık veya ceviz nar taneleri

Tencereye sütü ve şekerini ekleyip kaynatalım. Güllaç yapraklarını alabilecek büyüklükte bir tepsiye i yaprak güllaç serelim. Üzerine 1/2 kepçe süt serelim. Tekrar i güllaç yaprağı serip üzerine süt gezdirelim. Üzerine iri kıyılmış fındık veya ceviz serelim. Kalan güllaç yapraklarını da aynı şekilde süt ile ıslatarak üst üste serelim. Kalan sütü son güllaç yaprağının üzerine gezdirerek tepsinin ağzını kapatıp güllaçların, sütü tamamen emmesini sağlayalım. Güllacı kare dilimler halinde keserek ve üzerini nar taneleri ile süsleyerek servis yapalım.

Not: Güllaç, Osmanlı mutfağından günümüze dek ulaşan bir tatlıdır. Asıl adı Güllü Aş'tır. O devirdeki inanışa göre güllaç hamuru yoğrulurken ve açılırken Yasin suresi okunmadan ve güllaç duaları edilmeden yapılırsa sonuç iyi olmazmış. Güllaç, Ramazan ayına has bir tatlı olduğu için de Türk mutfağında ayrı bir öneme sahiptir.