



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GÜLLAÇ

Güllaç'ın, biri tepsiye düz olarak serilmek suretiyle basit biçimde, bir de büyükçe sigara böreği gibi lüle lüle yapılması mümkündür. Çarşıdan bir bağ veya bir paket şeklinde alınan güllaçlar için, uygun büyüklükte bir tepsi seçilir. Esas tepsiye konulmadan önce daha büyük bir tepside, üzerlerine su serpilerek ıslatılıp, hemen ve teker teker esas tepsiye yerleştirilir. Tepsiye konurken güllaçlar elle ve hafifçe buruşturulur. Bütün tabakalar konduktan sonra, istenilen büyüklükte kesilir. Öte yandan, daha önce bir kilo kadar sütün, yarım kilo kadar şekerle kaynatılıp soğumaya bırakılmış olması gerekir. Bu süt de kesilmiş olan güllacın üzerine dökülür. Tepsiye bir kapak kapatılarak 2-3 saat kadar bekletilir. Sofraya getirilmeden önce gülsuyu ve dövülmüş fındık, fıstık veya ceviz bolca serpilir. Fındık, fıstık, sof raya gelmeden önce serpillirse, güllacı yer yer karartır. Görünümünü bozar. Bir başka şekil de, ıslatılmış güllaçları parçalara ayırıp, münasip büyüklükte iri sigara böreği gibi ve aynı usûlde hazırlamak da mümkündür.

[ML® Güllaç Kızartması için tıklayın](#)

