



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜLLAÇ (YALVAÇ ISPARTA)

Yalvaç'ta hazırlanan güllaç tatlısının yaygın olarak bilinen güllaçtan farklı özellikleri vardır. Bu farklılardan en önemlisi güllaç yapraklarının tepsiye diziliş şekli ve tatlının üretim aşamasında kullanılan iç harcıdır.

Yapraklar arasına bölgede "kesmik" ismi verilen pıhtılaşmış süt konulmaktadır.

Önce kesmik hazırlanmaktadır. Kesmiğe şeker ilave edilerek iç malzemesi hazırlanır.

Güllaç yaprakları bıçakla üçgen şeklinde kesilmektedir.

Kesilen yapraklar su veya süt ile ıslatılır ve yumuşaması için üzerine temiz bez koyularak 1-2 dk. bekletilir.

Yumuşayan yaprakların geniş kısmına 1 yemek kaşığı kadar kesmik konularak sigara böreği şeklinde sarılmakta ve yuvarlak tepsiye yerleştirilmektedir.

Süt veya su ile şerbet hazırlanır ve şerbetin bir kısmı tepsiye dizilmiş olan güllaçların üstüne dökülmektedir.

Ocak üzerinde tepsi çevrilerek 15-20 dakika hafif ateşte pişirilmekte daha sonra kalan şerbette ilave edilerek soğuduktan sonra servis edilmektedir.