



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ (YALVAÇ ISPARTA)

<https://www.yalvac.bel.tr>

1 paket güllaç
10-12 su bardağı süt
3 su bardağı toz şeker
Kesmik için:
5 kg süt
2 yemek kaşığı yoğurt suyu
1 yemek kaşığı limon suyu

Güllaçlar makasla üçgen şeklinde 8 parçaya kesilir.
Bir tepsinin içinde ılık süt ile ıslatılır.
Temiz bir bez üzerine alınarak üzerine kesmik konur.
Sigara böreği gibi sarılır. Bir tepsiye yerleştirilir.
Hepsi tamamlanınca süt ve şeker ile hazırlanan şerbetin bir kısmı üzerine dökülür.
Ocak üzerinde tepsiyi çevirerek 15-20 dakika hafif ateşte pişirilir.
Ocaktan alınır, kalan şerbet üzerine dökülür.
Soğuduktan sonra servis yapılır.
