



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ YAPIMI

<https://www.hurriyet.com.tr>

Güllaç esas olarak ısıtılmış süt ve gül suyundan elde edilen sıcak karışımın güllaç yaprakları üzerine dökülmesi ve bu yaprakların orta katının ceviz ile döşenmesi ile yapılır.
Güllaç yaprakları, suyla karıştırılan mısır nişastası ve unun tavada pişirildikten sonra kurutulmasıyla elde ediliyor. İdeal yaprak ağırlığının 30-35 gram olması gerekiyor. Ağırlık artarsa güllaç lapalaşıyor, azalrsa kırılıyordu
Kullanıma hazır kuru güllaç yapraklarının iki yılda tüketilmesi gerekiyor. Ancak havadar olan, fazla güneş ışığı almayan, rutubetsiz ortamlarda bu yapraklar 10 yıl saklanabiliyor.
Şekerle kaynatılan sütün ılıdıktan sonra beyaz yapraklar üzerine teker teker dökülmesi ve orta katına ceviz, badem, fındık gibi tercihe göre yemişler yerleştirilmesiyle bildiğimiz güllaç tatlısı ortaya çıkıyor.
