



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ YAPRAĞI

2 su bardağı kadar oda sıcaklığında su

6 tepeleme tatlı kaşığı kadar buğday ya da mısır nişastası

2 tepeleme tatlı kaşığı kadar beyaz un (Dilerseniz tam buğday unu, hindistancevizi unu, badem unu gibi seçeneklerden de yararlanabilirsiniz.)

Su içerisine nişastayı ve unu ekleyip pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın. (Sıvık bir sonuç elde edeceksiniz.)

Düz bir tavaya 3 yemek kaşığı su ekleyip daha sonra suyu boşaltın. (Su ekleyip boşaltma yöntemiyle tavanın ıslak olmasını sağlayarak yaprakları yapışmadan pişirebileceksiniz. Hazırladığınız karışımı tavaya eklemeyen her seferinde bu ıslatma işlemini mutlaka tekrar edin.)

Hazırladığınız karışımdan ıslak tavanın dibini incecik kaplayacak kadar dökün. (Karışımı tavaya aktarmadan önce her seferinde karışımı tekrar çırpmayı unutmayın. Böylece nişastanın çökme ihtimalini ortadan kaldırmış olacaksınız.)

Ocağı en yüksek ayara getirin ve karışımın pişmesini sağlayın. (Yüksek ateş kullanılmaktaki asıl amaç, suyun buharlaşıp nişasta ve unun kalmasını sağlamaktır. İşlemi hızlandırmak için tavayı ara sıra yelleyebilirsiniz.)

Pişince kırmamaya dikkat ederek elinizle nazikçe kaldırıp tabağa alabilirsiniz. (Eğer ki güllaç yapraklarında pişmeyen bir yer kaldığını düşünüyorsanız ve yaprakları hemen kullanmayacaksanız fırında bir süre daha 180 derecede ısıtıp kırı hale gelmelerini sağlayabilirsiniz. Bu sayede hazırladığınız yaprakları uzun süre saklayabilir, sıradaki sofralarınız için de kolayca güllaç hazırlayabilirsiniz.)

Not: Işığa tuttuğunuzda şeffaf olan, ne fazla sert ne de fazla yumuşak olmayan bir güllaç yufkasının ideal olduğunu unutmayın.

