



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## GÜLLACIN PÜF NOKTALARI

Güllacı tanıyalım, yaparken nelere dikkat etmemiz gerektiğiyle ilgili püf noktalarına göz atalım.

Güllaç; pide ve hurmayla birlikte asıl olarak Ramazan ayında arz-ı endam eden, bu özel ayı daha da özel kılan unsurlardan biri. Tam 500 yıllık tarihi bir geçmişe sahip bu tatlı. Osmanlı halkı, 15<sup>nci</sup> yüzyıl ortalarında mısır nişastasıyla yufkalar açar ve stoklarmış.

Havayla temas ettiği için kuruyan bu yufkaları süt ve şekerle ıslatıp yermiş. Zamanla içine gülsuyunun da eklenmesiyle "güllü aş" isimli tatlı ortaya çıkmış, süreç içinde de ismi "güllaç" olmuş. Bu halk tatlısı, daha sonra saraya da girmiş ve padişah sofralarının vazgeçilmezlerinden biri olmuş.

Mısır nişastası, un ve suyla yapılan hamurun özel tavalara dökülüp pişirilmesi ve kurutulmasıyla elde edilen güllaç, Ramazan ayına çok uygun bir tatlı çünkü hem kolay hazmediliyor hem de son derece hafif. Üstelik protein, B ve E vitamini içermesi nedeniyle Ramazan ayında yorulan vücudu da güçlendiriyor.

### NASIL YAPILIR?

Güllaç, yapımı son derece basit bir tatlı. Uygun miktarla sütle şeker kaynatılıyor ve güllaç yaprakları bu karışımla bol bol ıslatılıyor. Yaprakların aralarına tercihe göre dövülmüş ceviz, badem, fındık ve fıstık dökülüyor. Üzerine bir miktar gülsuyu serpiliyor. Güllacı, nar suyuyla tatlandırmak da mümkün. Soğuduktan sonra da üzeri nar taneleriyle, kirazlarla, vişnelerle veya meyve şekerlemeleriyle süsleniyor.

Güllaçtan farklı lezzetler de yaratılabilir. Örneğin güllaç yapraklarının yarısını sütlü ve şekerli karışımla ıslatın, üstüne sakızlı muhallebi yayın, kalan yaprakları serin; bu şekilde harika bir sakız muhallebili güllaç elde edin. Veya sütlü ve şekerli karışıma Hindistan cevizi sütü ilave edin, güllaç yapraklarının aralarına ise mevsim meyveleri yerleştirin ve meyveli bir güllaç yaratın.

Güllaçtan börekler de yapabilirsiniz: Bunun için güllaç yapraklarını süt veya suyla ıslatıp aralarına dövülmüş ceviz veya fındık koyup sigara böreği gibi sarın. Ardından çırpılmış yumurtaya bulayıp kızgın yağda kızartın (Sıcak börekleri soğuk şerbete batırarak farklı bir tatlıya da ulaşabilirsiniz.) Ya da yaprakların arasına meyve veya kuru yemiş yerine peynir döşeyerek tepsi böreği gibi de konumlandırabilirsiniz güllacı.

### SATIN ALIRKEN VE HAZIRLARKEN NELERE DİKKAT EDELİM?

Güllaç yapraklarının beyaz, ince ve parlak olması lazım, ayrıca yapraklar kolay kırılmalı.

Hava alan, gölgeli ve rutubetsiz bir yerde saklanmalı.

Güllacı yaptıktan sonra hemen tüketmek gerekiyor.

Güllaç yaparken yaprakların ağırlığı da iyi ayarlanmalı, çünkü yapraklar fazla olursa güllaç lapa oluyor, az olursa da kırılıyor.

Sütün bol kullanılması lazım. Çünkü süt güllaç yapraklarının havayla temasını kesiyor ve daha lezzetli olmasını sağlıyor.



© lezzetler.com tarif no:126625 • adı:Güllacın Püf Noktaları • gönderen:ziyaret • indirme tarihi:29.03.2025 - 15:24