



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜLLACIN PÜF NOKTALARI

Güllacın en önemli püf noktası sütün bol kullanılması ve güllaç yapraklarının üzerine süt döküldükten sonra güllaç yapraklarının hava aldırılmaması.

Güllacın yapıldığı gün yenilmesini tavsiye ediyor çünkü ertesi güne güllaç yapraklarının üzeri kuruyabiliyor ve içerisinde ceviz, fındık, fıstık ya da meyve yer alıyorsa güllacı karartabiliyor, sütün de tadını bozabiliyor.

Güllac hafif olması nedeniyle orucun ardından duyulan şeker ihtiyacını karşılaması ve rahatsız etmemesiyle Ramazan ayında en çok tercih edilen tatlılardandır. Bir oturuşta 2-3 dilim bile yiyebilirsiniz.

Un, nişasta ve sudan yapılması nedeniyle katkı maddesi olmaması da sağlıklı oluşunu gösterir.

Güllac yapımında kullanılan sütün köy sütü olması gerekiyor. Kaynatılan sütün içine 650-700 gram şeker koyacağız. Şekerin pancardan elde edilmiş olmasına dikkat etmemiz gerek. Elimize aldığımızda berrak ve iri taneli olmalı. İsteğe göre de gül suyu ilave edilebilir.

Sütün sıcaklık değeri çok önemli. Süt çok sıcak ya da ılık olmayacak. Ilığın biraz üstü olması gerek. Bu püf noktası; çünkü süt soğuk ya da ılık olursa yumuşamaz, sıcak olursa da lapa gibi olur. Yumuşaması için ılığın üstünde olması gerekir.

Güllac yaprağının ana maddesi un ve sudur. Güllaç yaprağının kenarının ve ortasının aynı incelikte olması lazım. Aksi halde yaprak yumuşamaz. Güllaç yaprağı alındığında küf kokmamasına dikkat edilmesi gerek.

Ancak Ramazanda artan tatlı ihtiyacı karşısında baklava ve kadayıf gibi tatlılar yerine güllaç tüketilmesinin daha sağlıklı olacağını belirtiyor.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.03.2024