



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ YAPMANIN PÜF NOKTALARI

Bir güllacın iyi olup olmadığını gösteren ilk özellik, sahip olduğu kıvamdır. İdeal bir kıvam için süt ve güllaç yaprakları miktarının iyi ayarlanması önemlidir.

Güllaç yapraklarının sütü yeterince emmesi, aynı zamanda sütün güllaç yapraklarının altından süzülecek kadar fazla olmaması gerekir. Bu yönde sütü azar azar eklemek size yardımcı olabilir.

Güllacın hafif bir tatlı olduğunu savunur dururuz; ancak şekeri fazla gelmediğinde! Aşırı şekerli güllaç, kötü bir lezzete sahip olmanın yanı sıra iftar sonrasında kan şekerinin aşırı yükselmesine neden olur. Bu yüzden güllacı mümkün olduğunca az şeker kullanarak, asıl lezzeti üzerine ekleyeceğiniz taze meyve dilimlerinden kazanmayı hedefleyerek hazırlamaya dikkat edin.

Güllaç için "Ramazan sofralarının gülü" diye boşuna demeyiz. İçerisine eklenen gül suyunu öyle güzel karşılar ki tadanlara unutulmayacak bir aroma sunar. Bu noktada eklenecek gül suyunun miktarının çok iyi ayarlanması gerekir. Aksi takdirde güllaç, gül kokusuna boyanırsa geniz yakan, rahatsız edici bir sonuç çıkabilir.

Güllaç yapraklarını sütle buluşturacağınız aşamada sütün aşırı sıcak olmamasına dikkat edin. Süt aşırı sıcak olursa güllaç yaprakları eriyip güllaç kıvamı lapa bir hal alabilir. İdeal bir güllaç kıvamı için sütü ocaktan aldıktan sonra 5-10 dakika kadar soğumaya bırakın ve güllaç yapraklarını öyle ıslatmaya başlayın.

Kar beyazı bir güllaç yapabilmek için en önemli noktaya geldik. Sütü şekerle birlikte kaynatırsanız güllaç hem ağır, yapışkan bir kıvam alır hem de güllaç sarımsı bir renge döner. Bu yüzden şekeri süt kaynadıktan sonra karıştırıp eritmek daha doğru bir adımdır.

Güllaç arasına ya da üzerine fındık, ceviz gibi kuru yemişler ekleyeceksiniz güllaç yapraklarının sütü iyice çekmesini beklemelisiniz. Aksi takdirde süt, kuru yemişlerin ıslanıp yumuşamasına neden olur.

Güllaç yaparken dikkat etmeniz gereken bir diğer önemli nokta da güllaç yapraklarını, yüzeyine göre dizmektir. Yaprakların bir kısmı parlak ve pürüzsüzken diğer tarafı mat ve pütürlü olabilir. Daha iyi bir sonuç için parlak ve pürüzsüz tarafların üste gelmesine dikkat edin.

