



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ YAPIMININ PÜF NOKTALARI

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

Güllaç yapımındaki özenli adımları baklavacı Nadir Güllü anlattı. Nadir Güllü, güllaç yapılırken malzemelerin kaliteli olması gerektiğini söylerken, sütün ısısının da ılık ile sıcak arası seviyede olması gerektiğini söyledi. Güllaç malzemelerini sıralayan Nadir Güllü, '12 yaprak güllaç yaprağı kullanılır, 3 kilo süt, 1 veya 2 yemek kaşığı gül suyu, 750 gram pancardan yapılmış toz şeker, 250 gram Antep fıstığı, 400 gram file fındık, 400 gram Hindistan cevizi, 150 gram pudra şekeri ve en son olarak süslemek için kiraz taneleri kullanılır. Kaliteli bir güllaç için malzemeler de kaliteli olmalıdır.' dedi.

