



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLOŞ BAKLAVASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Sofrada artan yufka ekmek kırıntıları biriktirilir. Yeterli olduğunda bir tepsiye ufalanır.

Baska bir kaptan, aşağıdaki gibi kestirme hazırlanır:

Gün pekmezi ya da siyah pekmeze yeterince tere yağı konar ve iyice ısıtılarak karıştırılır. Bu şekilde hazırlanan kestirme, içinde yufka ekmek kırıntıları bulunan tepsiye gezdirilerek dökülür. Gülloş baklavamız 10 dakika sonra servise hazır, ancak yüzüne çekilmiş ya da ufalanmış ceviz ya da fıstık koymayı unutmamalıdır.

Not: K.Maras'ın kimi semtlerinde Gülloş Baklavası yerine "dovrambaç" ya da "harmanda baklavası" da denmektedir. Bilindiği gibi çeltik işçilerine harmanda denir.

Gülloş baklavası yarım yüzyıl öncenin Maraş mutfağında sık yapılan ama bugün belki hiç yapılmayan tatlılarımızdan biridir. Yapılmayışının nedenlerinden biri yufka ekmegin bulunmaz olusu, öteki nedenler seker fabrikalarının çoğalmasıyla sekerli tatlıların ucuzlaması ve yaygınlaşması ile üzüm bağlarının artan nüfusa orantılı olarak artmayışdır.