



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLVARAK (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.afyonemekleri.com>

Malzemeler:

2 su bardağı süt
2 su bardağı soğuk su
1 çay bardağı yoğurt
1 paket eritilmiş margarin
2 su bardağı sıvı yağaldığı kadar un
1 su bardağı dövülmüş ceviz veya muhallebi
Muhallebisi İçin Gerekli Malzemeler:

1 litre süt
1 çay bardağı buğday nişastası
1 fincan toz şeker
Şerbeti İçin Gerekli Malzemeler:
3 kg. toz şeker
2 litre su
Nohut tanesi kadar limon tuzu

Yapılışı:

Süt, su, yoğurt ve margarin bir kaba konur. Aldığı kadar un katılır. Hamur yoğrulur. Hamur ceviz büyüklüğünde yuvarlak parçalara ayrılır. Bu parçalar ince ve büyük yufkalar şeklinde oklava ile açılır. Yufkalardan iki tanesi alınır, üst üste konur. Üst üste konan yufkalar 10 cm'lik kare parçalara kesilir. Bu parçaların içine dövülmüş ceviz veya muhallebi konur. Muhallebisi şu şekilde yapılır. Süt, nişasta ve şeker karıştırılarak tencerede koyulaşmaya kadar pişirilir. Pişen muhallebi bir tepsiye dökülerek soğutulur. Soğuyan muhallebi, küçük parçalara kesilir, bu parçalar kare şeklinde yufkaların ortasına konur. Her iki kare zarf şeklinde köşelerinden birleştirilerek yağlanmış tepsiye konur. Diğer yufkalar da bu şekilde yapılarak tepsiye dizilir. Bunun üzerine kızdırılmış yağ dökülür ve gülvarak fırında pişirilir. Piştikten sonra üzerine şerbet dökülür. Şerbet şu şekilde hazırlanır: Şeker, su ve limon tuzu bir tencerede kaynatılır. Şerbet soğuduktan sonra fırından yeni çıkmış olan gülvarağın üzerine dökülür.