



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ GÜLLAÇ

Necip Usta

12 yaprak taze güllaç

1 kg. süt

400 gr. toz şeker

Az vanilya

Üzerine serpmek için:

1 kahve fincanı gül suyu

50 gr. rendelenmiş hindistancevizi

İçine sarmak için:

150 gr. rendelenmiş hindistancevizi

Üzerine koymak için:

Güllaçların bütün etrafını bir makasla 1 cm. kutrunda kesiniz. Güllaçları tam ortadan keserek makasla ikiye ayırınız.

Güllaçları teker teker bir tepsiye koyup elinizin dayanabileceği kadar kaynar bir kepçe şekerli süt döküp güllacın uzun ucundan birisini diğerinin üzerine kapatınız. Elinizle üzerine bastırıp altını üstüne çeviriniz. Göreceksiniz güllaç yumuşamış ipek gibi olmuştur.

Güllacı hemen sol avucunuzun içine alıp ortasına hindistancevizi koyunuz. Sonra karşılıklı 4 ucunu hindistancevizlerinin üzerine kapatıp üstünü altına getirerek çukur bir tevziye veya üç tanesini bir kaseye koyunuz. Hepsini aynı şekilde dizip üzerlerine kalan sütlü harcı kaynar olarak müsavi şekilde taksim ediniz. Gül suyunu müsavi olarak serpip 15 dakika sonra veya daha geç üzerlerine top top hindistancevizi koyup servis ediniz.