



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYMAKLI GÜLLAÇ (AFYONKARAHİSAR)

300-400 gr taze kaymak  
10-12 adet güllaç yaprağı  
1,5 kg süt  
1 çay bardağı gülsuyu  
Şurup için;  
2 su bardağı tozşeker  
2 su bardağı su  
Üzeri için;  
1 adet nar  
6 yemek kaşığı ince çekilmiş şamfıstığı ya da ceviz

Sütü tencereye koyup gül suyunu ilave edin ve kaynatın. Ocaktan alıp parmağınızın dayanacağı kadar ılık hale getirin.

Güllaç yapraklarından birini büyük bir tepsiye serin. Üzerine ılık süttten yarım kepçe kadar dökün.

Güllaç yaprağı yumuşamaya başlayınca ortadan ikiye bölün. Düz kenarına 1 -2 yemek kaşığı kaymak koyup rulo şeklinde sarın. Ruloyu, kendi etrafında döndürün.

Rulo yaptığınız güllaç yapraklarını tepsiden alıp şeklini bozmadan servis tabağının ortasından başlayarak yerleştirin. Güllaç yapraklarını sigara böreği gibi de sarabilirsiniz.

Kalan sütü güllacın üzerine aktarıp tepsiyi bir kapakla kapatın. Yaprakların sütü çekmesi için 30 dakika kadar bekleyin.

Diğer taraftan, şurubu hazırlamak için; tozşeker ve suyu bir tencerede kaynatın, Ocaktan alıp soğumasını bekleyin. Soğuk haldeki şurubu güllacın üzerine aktarın.

Üzerine ince çekilmiş şamfıstığı serpiştirin. Güllacın kenarlarını nar taneleriyle, ortasını vişne reçeliyle süsleyin. 2 saat buzdolabında beklettikten sonra servise sunun.

Not: İsterseniz kaymağı çekilmiş bademle karıştırarak kullanabilirsiniz.