KAYMAKLI GÜLLAÇ

Necip Usta

12 yaprak taze güllaç
1 kg. süt
400 gr. toz şeker
Az vanilya
Üzerine serpmek için:
1 kahve fincanı gül suyu
500 gr. taze kaymak

Güllaçların bütün etrafını bir makasla 1 cm. kutrunda kesiniz. Güllaçları tam ortadan keserek makasla ikiye ayırınız.
Kaymağı 24 müsavi şekilde parçaya kesiniz.
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 kaymak koyunuz. Sonra karşılıklı 4 ucunu kaymağın 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 servis ediniz.

Not: Arzu eden üzerlerine servis ederken bir çimdik çekilmiş yeşil fıstık koyabilir.

© lezzetler.com tarif no:57859 • adı:KAYMAKLI GÜLLAÇ • gönderen:ruşeym • indirme tarihi:08.05.2024 - 10:33