



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

GÜLLAÇ



12 Yaprak güllaç
8 Su bardağı süt
4 Su bardağı toz şeker
İçi ve Üzeri için;
1 Su bardağı antepfıstığı

- # Süt şeker bir tencereye konur, kaynatılır. Kavrulmamış antepfıstığından süslemek için biraz ayrılır, kalan kısmı ince dövülür.
- # Orta büyüklükte fırın tepsisine güllaç yerleştirilir, büyük gelirse kenarlardan kırılır, tepsini şekline göre döşenir.
- # Üzerine kaynar durumdaki sütlü şeker karışımından 1 – 2 kepçe gezdirilir. Üzerine diğer güllaç yaprağı yerleştirilir, onun da üzerine sütlü sıcak karışım gezdirilir.
- # 6 yaprak güllaç bu şekilde yerleştirildikten sonra, üzerine ince dövülmüş antepfıstığı yerleştirilir.
- # Daha sonra kalan 6 yaprak güllaç, antepfıstığının üzerine diğerleri gibi sıcak sütlü karışım gezdirilerek yerleştirilir.
- # Kalan sıcak sütlü, şekerli karışım en üst kata gezdirilir, yarım saat oda ısında bekletilir.
- # Güllaç kare kare kesilir, buzdolabının alt rafında en az 2 saat dinlendirilir.
- # Servis yapılacağı zaman fıstıkla ya da nar, çilek gibi meyvelerle süslenir.

Not: Güllaç yağ içermediği ve kıvamlı şerbet kullanılmadığı için, hazmı oldukça kolay bir tatlıdır.