

Güllaç

Malzemeler:

Yarım kutu güllaç
yaprağı (200 gram)
1.5 litre süt
1.5 su bardağı toz şeker
150 gram ceviz
Gül suyu

Hazırlanışı:

Sütün içine şekeri ekleyip, kaynayıncaya kadar karıştırarak pişirin. Kaynayınca altını kapatın ve el yakmayacak ısıya gelinceye kadar beketin. Güllaca kaynar süt dökerseniz, güllaç hamur olur. Süt çok soğuksa da, yapraklar sütü emmez. O yüzden tam arasını bulmanız lazım. Bir sıra güllaç yaprağını döşeyip, üzerini bir kepçe süt dökerek ıslatın. Güllaç yapraklarının parlak kısımları üst tarafa gelsin. Orta sıraya irice kıydığınız cevizleri de döşeyip, kalan yaprakları da döşeyin. Buzdolabında 1 saat kadar belettikten sonra dilimleyip, ikram edebilirsiniz. İsterseniz gül suyunu sütün içine katabilirsiniz, isterseniz de güllacı ikram ederken üzerine.

Yemek fotoğrafı: Özgür Baker



Hediye Güral Gür