

Gullac

Malzemeler

Yarım kutu gullac yapragi (200 gram)

1.5 litre sut

1.5 su bardagi toz seker

150 gram ceviz

Istege bagli Gul suyu

Yapilisi

Sutun icine sekeri ekleyip, kaynayincaya kadar karistirarak pisirin. Kaynayinca altini kapatın ve el yakmayacak isiya gelinceye kadar bekletin. Gullaca kaynar sut dokerseniz, gullac hamur olur. Sut cok soguksa da, yapraklar sutu emmez. O yuzden tam arasini bulmaniz lazim. Bir sira gullac yapragini doseyp, uzerini bir kepce sut dokerek islatin. Gullac yapraklarinin parlak kisimlari ust tarafa gelsin. Orta siraya irice kiydiginiz cevizleri de doseyp, kalan yapraklari da doseyin. Buzdolabinda 1 saat kadar beklettikten sonra dilimleyip, ikram edebilirsiniz. Isterseniz gul suyunu sutun icine katabilirsiniz, isterseniz de gullaci ikram ederken uzerine.