



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Güllaç

Güllaç



12 Yarpaq güllaç
8 Su stəkanı süd
4 Su stəkanı toz şəkər
İçi və Üzəri Üçün;
1 Su stəkanı antep fıstığı

- # Süd şəkər bir qazana qoyular, qaynadılar. Qovrulmamış antep fıstığından bəzəmək üçün bir az ayrılar, qalan qisimi incə döyülər.
- # Orta böyüklükdə soba nimçəsinə güllaç yerləşdirilər, böyük gəlirsə kənarlardan qırılar, nimçəni şəklinə görə döşəniyə.
- # Üzərinə qaynar vəziyyətdəki sütlü şəkər qarışığından 1 - 2 çömçə gəzdirilər. Üzərinə digər güllaç yarpağı yerləşdirilər, onun da üzərinə sütlü isti qarışiq gəzdirilər.
- # 6 yarpaq güllaç bu şəkildə yerləşdirildikdən sonra, üzərinə incə döyülmüş antep fıstığı yerləşdirilər.
- # Daha sonra qalan 6 yarpaq güllaç, antepfıstığının üzərinə digərləri kimi isti sütlü qarışiq gəzdirilərək yerləşdirilər.
- # Qalan isti sütlü, şəkərli qarışiq ən üst qata gəzdirilər, yarım saat otaq istiliyində gözlədilər.
- # Güllaç kvadrat kvadrat kəsilər, soyuducunun alt rəfində ən az 2 saat dinləndirilər.
- # Xidmət ediləcəyi zaman fıstıqla ya da nar, çiyələk kimi meyvələrlə bəzənər.

Qeyd: Güllaç yağ ehtiva etmədiyi və konsistensiyalı şərbət istifadə edilmədiyi üçün, həzmi olduqca asan bir şirindir.