



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

Gül Güllaç

Gül Güllaç



10 Yarpaq güllaç
1 Su stəkani döyülmüş qoz içi
6 Su stəkani süd
3 Su stəkani toz şəkər
1 Paket vanil
Bəzəmək Üçün;
Qoz içi
Nar dənəsi

- # Süd və şəkər birlikdə qaynadılar, vanil əlavə olunur.
- # Güllaç yarpağının böyüklüyündə bir nimçəyə pıvə isti sütlü qarışıq qoyular.
- # Güllaç yarpağı nimçəyə batırılar və yumşalınca çıxarılar.
- # Yumşalmış güllaç yarpağı ortadan ikiye dözer. Uzunlamasına kifayət qədər qozqoyular və əvvəl rulo edilər, sonra öz ətrafında sarılar.
- # Gül gülləcin uc qisimi alta gələcək şəkildə başqa bir nimçəyə yerləşdirilər.
- # Digər güllaç yarpaqlarına da eyni əməliyyatlar tətbiq olunur.
- # Qalan sütlü şəkər qarışığı nimçəyə düzülmüş gül güllacların üzərinə gəzdirilər. Ən az 2 saat şərbətini çəkməsi üçün dinləndirilər.
- # Xidmət ediləcəyi zaman nar dənələri və döyülmüş qozla bəzənər. (Məzmununda süd tapıldığı üçün gül güllaclar xidmətə təqdim ediləcəyi zamana qədər soyuducunda tutular.)

Qeyd: şiriniyyatın istehsalı əsnasında süd soyuya bilər, təkrar isidilərək istifadə etməyə davam edilə bilər. İliq ya da soyuq süd gülləci yumşaltmaz.