SÜTLÜ GÜLLAÇ TATLISI

Malzemeler ; 6 kişi için

6 yaprak güllaç

200 gr Ceviziçi

½ Kg Toz Şeker

1 Kg Süt

Meyva Şekerlemesi yada Hindistan Cevizi

Yapılışı:

Büyük ve yayvan bir tepsiye sütün yarısını koyarak el yakacak sıcaklığa kadar ısıtın. Ceviziçini fazla ufaltmadan dövüp, hazırlayın.

Güllaç yaprağının bir tanesini ortadan ikiye bölün. Bu yarım güllacı tekrar ikiye katlayarak sıcak sütün içine batırıp yumuşamasını sağlayın. Sütten çıkararak tabağa alın. İkiye katlanmış

ama çeyrek güllaç görünümündeki yaprağın geniş tarafına dövülmüş cevizden iki kaşık koyup sigara böreği gibi ama daha kalınca sarın. Hepsini aynı şekilde sararak cam tepsiye dizin.

Kalan sütü kaynatıp şekerini koyun. Damak tadınıza göre şekerini azaltıp, artırabilirsiniz. Şeker sütün içinde eriyince sıcak sütü güllaç tepsisine yavaş yavaş dökün. Üzerine bir kapak kapatıp sütü iyice çekmesini bekleyin. Sütü çektikçe yeni süt ilave edin. Güllaçlar iyice sütlü olmalı.

Üzerine isteğe göre meyva şekerlemesi ya da hindistan cevizi tozu ile süslenebilir. Hindistan cevizi beyaz güllacın üzerinde pek belli olmasa da çok hoş bir koku ve tad sağlar. Sütünü iyice çekip, doyma noktasına gelen güllaç tepsisini buzdolabına koyun. Soğuduktan sonra tabaklara alarak servis yapın.

Afiyet olsun......