

Güllaç Tatlısı

Fatih Teksöz

Gıda Mühendisi

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası/
İstanbul Şube Sayman Üyesi

Tatlı olarak Osmanlı mutfağından günümüz Türk mutfağına kadar gelen birçok farklı tatlı tipi mevcuttur. Türk mutfağına geleneksel olarak bilinen ve göçebe kültürün de özelliklerini içeren önemli lezzetlerinden biri de güllaç tatlısıdır. Ramazan ayının vazgeçilmezi olan güllaç tatlısı bu ay içerisinde diğer aylara nazaran daha fazla tüketilmektedir. Farklı süsleme ve tariflerle yapılarak günümüz mutfaklarına ulaşan güllaç tatlısının ünü Türk mutfağını aşır uluslararası birçok mutfağa girmiştir. Türkiye’de yıllık 750-1000 ton arasında güllaç yaprağı üretimi yapıldığı tahmin edilmektedir. Güllacın tarihi göçebe Türk kavimlerine kadar gitmektedir [Günay, 2013]. Kavim ve boylar şeklinde yaşayan Türk toplumunda nişasta ve undan güllaç benzeri ürünlerin yapıldığı

bilinmektedir. Fatih Sultan Mehmet’in İstanbul’u fethetmesi ile birlikte başlayan ve 19. yüzyılın sonlarına kadar gelişen Osmanlı saray mutfağında güllaç da bir saray tatlısı olarak yerini almıştır. Güllacın diğer tatlılara göre daha az kaloriye sahip olması ve kolay sindirilmesi Osmanlı saray mutfağında tatlı olarak ramazan ayının sembolü olmasını sağlamıştır. Güllaç, Ramazan ayının haricinde de Osmanlı sarayına gelen yerli ve yabancı misafirlere sunulmuş olup, şölen, düğün, kutlama ve eğlencelerde gülsuyu ile üzerine nar taneleri konularak özel gümüş tabaklar ile servis edilen bir tatlı olmuştur. Özel döküm tavalara dökülerek üretilen güllaç yapraklarının yüzeyleri süt eklendikten sonra sütü emerek daha belirginleşip gül yaprağına benzediği için, güle atıf yapılarak “güllü aş” olarak tanımlanmış ve zaman içerisinde “güllaç” adını almıştır.

Güllaç Yaprağı İmalatı

Güllaç, TS 2970 standardına uygun yenilebilir nişasta, TS 4500 standardına uygun buğday unu, TS 266 standardına uygun içme suyu ve gerektiğinde katkı maddeleri ilavesiyle hazırlanan



Mesleğimiz ve
Meslektaşlarımız
için **GıdaMO**

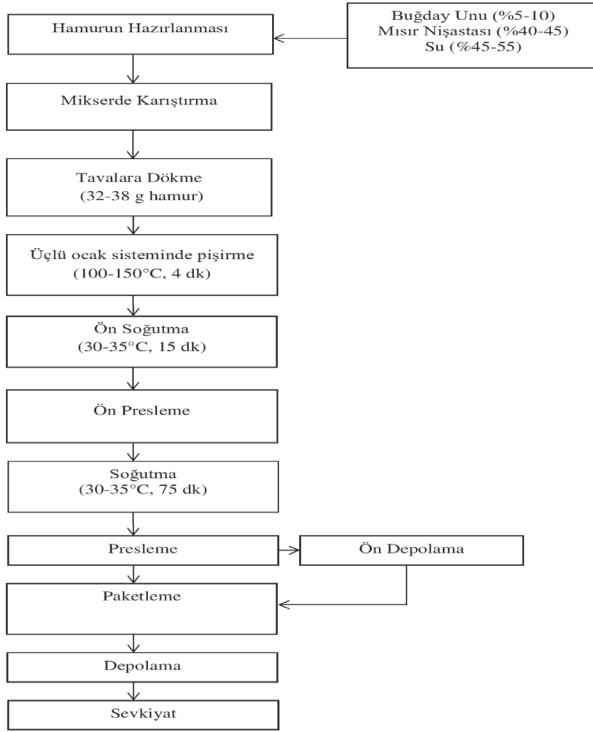
karışımın tekniğine uygun olarak pişirilmesi sonucu elde edilen yarı mamuldür [TSE, 2008]. Geleneksel yöntemle güllaç, dökme tavası ve pişirme yöntemi ile üretilir. Özel dövülmüş tavalara kepçe vasıtası ile dökülen güllaç hamuru 100-150 °C sıcaklıklardaki 3 gözlü ocaklara konularak peyderpey pişirilir. Ocakların sıcaklıkları her bir gözde azaltılarak pişmenin tekdüze olması amaçlanır. Dökülen yapraklar 3 gözde toplam 4 dakikada pişmekte ve tavanın üzerinden kaldırılır. Güllaç ustası pişen yaprağı tavanın üzerinden alarak kenarlarında eğer kalmış ise tava yanıklarını temizleyip önündeki tezgâha koyarak güllaç yaprağını kurumaya bırakır [Kemahlıoğlu ve Demirağ, 2014]. Bu üretim biçiminde nişasta ve unun elekten geçirilmesi hamur karışımının hazırlandığı ve aktarıldığı ortamlar, üzerlerine yayılan ısıtılmış tavalardan pişerek tavadan ayrılan güllaç yapraklarının yer aldığı ve kenar temizliğinin yapıldığı tezgahlar, bekleme ve kurutma masaları ile baskılama ortamları gibi sürece dahil proseslerde hijyen kurallarının korunması çok önemlidir. %5-10 buğday unu, %40-45 mısır nişastası ve %45-55 filtre edilmiş yumuşak su karışımından oluşan kendine özgü kıvamda elde edilen sulu hamur karışımı paslanmaz çelik mikserlerde 15 dakika karıştırıldıktan sonra elde edilen hamur karışımı mikserin haznesinden paslanmaz çelik kaplar vasıtasıyla alınır ve güllaç ustasının önündeki paslanmaz çelik hamur teknelerine nakledilir. Hamur teknesinden paslanmaz çelik kepçe ile alınan güllaç hamuru 100-110 °C sıcaklığa ısıtılmış özel döküm alüminyum güllaç tavaasının üzerine kaplayacak şekilde dökülerek üçlü ocak sisteminde ardışık olarak pişirilmeye alınır. Bu esnada pişme sıcaklığı 100-150 °C sıcaklıkta toplam 4 dakikadır. Üçlü ocak sisteminde 1. ocak gözünün sıcaklığı 150 °C, 2. ocak gözünün sıcaklığı 120 °C, 3. ocak gözünün sıcaklığı ise 100 °C'dir. Güllaç tavaası üzerindeki hamur ilk gözde 1 dakika, sonraki gözlerde ise 1,5 dakika pişirildikten sonra güllaç yaprağı haline gelmektedir. Elde edilen standart güllaç yaprağı 30-32 g ağırlığında, 42-43 cm çapında, kendine has tadı ve kokusu olan tava üzerine gelen yüzü parlak diğer yüzü mat olan geleneksel bir

üründür. Güllaç yaprağı tava üzerinden dikkatlice alınarak paslanmaz çelik tezgahlara ön soğutma için konulmaktadır. Ön soğutma işlemi 30-35 °C sıcaklıkta 15 dakika yapılmaktadır. Sonrasında soğuyan güllaç yaprakları ön presleme alanına alınarak hijyenik sert plastik baskı materyalleri ile 15 dakika preslendikten sonra soğutma odalarına alınarak 30-35 °C sıcaklıkta 75 dakika boyunca bekletilerek güllaç yaprak içi nem oranının %15'in altına inmesi sağlanır. Bu sayede kuruyan güllaç yaprakları paslanmaz çelik tezgahlar üzerinden üst üste gelecek şekilde toplanarak hava ile çalışan preslere alınarak 5 dakika preslenmektedir. Presten çıkan güllaç yaprakları şeffaf polietilen (PE) poşetlere 10 kg olarak tartılmakta ve ön



depolamaya alınmaktadır. 25 °C sıcaklıkta ve %50 bağıl nemde tutulan güllaç yapraklarının muhafazaları esnasında nem kontrolleri nem ölçerler vasıtasıyla yapılmaktadır. %15 nem içeriğini geçen güllaç yaprakları tekrar sisteme geri verilerek nem oranları düşürülmektedir. Güllaç yaprakları daha sonra paketleme kısmına alınarak istenilen gramajlarda (100, 300 veya 400 g) otomatik veya manuel olarak tartılıp genelde pörlize OPP ambalaj materyali ile yatay dolum makinelerinde paketlenmektedir. Paketlenen güllaç paketleri kolilere konularak 25 °C sıcaklıkta ve %50 bağıl nemde sevkiyatın yapılacağı Ramazan

ayına kadar depolarda tutulmaktadır. Sevkiyatların %90'u Ramazan ayı ve öncesindeki birkaç ayda yapılmaktadır. Güllaç yaprağı üretim prosesine ait akım şeması **Şekil 1.1.**'de sunulmuştur.



Şekil 1.1: Güllaç Yaprakı Üretim Prosesi Akım Şeması

Güllaç Tatlısının Sağlık Açısından Faydaları

Hafif bir tatlı: Güllaç içeriğindeki yufkanın hafif olması ve **süt** ile yapılmasından dolayı, yağlı ve şerbetli tatlılara göre sağlıklı ve sindirimi kolay bir alternatiftir. Ancak uzun süre aç kalan midenin iftarda yemekle doldurulması nedeniyle, iftardan en az bir saat sonra tüketmek gerekmektedir.

Kalorisi ılımlı: Güllacın bir porsiyonu yaklaşık 235 kalori iken bir porsiyon Baklava veya şekerpareye göre yarı yarıya daha az kaloriye sahip bir tatlıdır.

Protein ve karbonhidrattan zengin: Süt günlük

yaşantımızda iyi bir protein, kalsiyum ve fosfor kaynağıdır. Diğer birçok tatlı sadece karbonhidrat ağırlıklıyken güllacın içeriğinde bol miktarda süttten kaynaklı protein barındırması; kan şekerinin daha dengede seyretmesi ve günlük ihtiyaçların karşılanması açısından faydalıdır. Bir porsiyon güllaç, özellikle süt içeriği nedeniyle yetişkin bireylerin günlük kalsiyum gereksiniminin yüzde 15'ini karşılamaktadır.

Badem, ceviz, fındık kalbe faydalı: Güllaçta genelde badem, ceviz veya fındık kullanılmaktadır. İçeriğinde bu besinlerin yer alması gün içerisinde **kalsiyum, demir, fosfor, potasyum** gibi minerallerin vücuda kazandırılmasını sağlamaktadır. Aynı zamanda kalp ve damar hastalıklarından başlıklarının güçlendirilmesine dek bir çok faydası bulunan ve Omega 3 yağlarınca zengin bir tatlıdır.

Taze meyve içermesi: Tatlılar genelde ya meyve içermez ya da meyveyi pişmiş şekilde barındırmaktadırlar. Oysa güllaç meyveyi mevsimine göre ve taze bir şekilde tüketme imkanı sağlamaktadır.

Kaynakça

Teksöz F.,(2019), "Modifiye Atmosfer Uygulamasının Tüketime Hazır Güllaç Tatlısının Raf Ömrüne Etkisi", Yüksek Lisans Tezi, Gebze Teknik Üniversitesi

<https://www.gidabilgi.com/Makale/Detay/gullacin-tarihi-6a8efa>, Erişim Tarihi:14.03.2021

Günay K., (2013), "Dil Bilimi Terimleri Sözlüğü", 1. Baskı, Türk Dil Kurumu Yayınları.

TSE, (2008), Güllaç standardı, TS 10582, Türk Standartları Enstitüsü.

Kemahlıoğlu K., Demirağ K., (2014), "Piyasada satılan güllaç yufkalarının bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri", Dünya Gıda Dergisi, 19, 51-54.