



Güllaç

Güllaç



12 feuilles de Güllaç
8 tasses de lait
4 tasses de sucre granulé
Pour l'intérieur et la surface ;
1 tasse de pistaches

- # Mettez du lait et du sucre dans une casserole. Séparez un peu de pistache pour la décoration. Concassez le reste.
- # Placez les feuilles de Güllaç dans un plat de cuisson moyen. Cassez les bouts qui dépassent. Placez par rapport à la forme du plat.
- # Versez 1-2 louche de lait au sucre chaud. Placez l'autre feuille de Güllaç, puis versez aussi le mélange de lait dessus.
- # Placez 6 feuilles de güllaç de cette manière, puis placez les pistaches concassées.
- # Puis placez les 6 dernières feuilles de Güllaç de la même manière en versant du mélange de lait.
- # Versez le mélange de lait qui reste, tout au dessus du dessert. Faites attendre pendant ½ heure à température ambiante.
- # Coupez le güllaç en carré, et laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

N-B; Décorez pendant le service avec de la grenade ou des pistaches ou bien avec des fruits différent.