



Gül Gullaç

Gül Gullaç



10 feuilles Gullaç
1 tasse de noix concassé
6 tasses de lait
3 tasses de sucre granulé
1 paquet de vanille
Pour décorer ;
Des noix
De la grenade

- # Faites bouillir le lait et le sucre ensemble. Rajoutez de la vanille.
- # Mettez dans un plat de la taille d'une feuille de gullaç, du mélange de lait.
- # Trempez les feuilles de gullaç dans le lait puis sortez quand elles ramollissent.
- # Pliez la feuille de gullaç ramolli, du milieu. Mettez des noix en longueur puis faites un rouleau. Puis roulez sur elle-même.
- # Placez le gullaç dans un autre plat de façon à placer le bout à l'intérieur.
- # Faites la même pour les autres feuilles.
- # Versez le mélange de lait au sucre, sur les feuilles de gullaç. Laissez reposer au moins 2 heures pour qu'elle absorbe le sirop.
- # Décorez avec de la grenade et des noix lors du service. (Le gullaç contient du lait à l'intérieur, ce qui veut dire qu'il faut conserver au réfrigérateur jusqu'au service)

N-B; Le lait peut refroidir lors de la préparation du dessert, vous pouvez l'utiliser en le réchauffant. Le lait froid ou tiède ne permet pas de ramollir le gullaç.