



Grillade De Gullaç

Gullaç Kızartması



8 feuilles de gullaç
1 tasse de sucre
3 tasses de lait
Pour l'intérieur ;
1,5 tasses de noix hachées
Pour frire ;
2-3 œufs
1,5 tasses d'huile végétale
Pour le sirop ;
2 tasses d'eau
2 tasses de sucre granulé
jus d'1/2 citron

- # Préparez le sirop en premier. Faites bouillir l'eau et le sucre. Quand elle bouillie, rajoutez du jus de citron, puis laissez bouillir encore 4-5 minutes.
- # Mettez dans une autre casserole, du lait et du sucre. Faites chauffer sans bouillir.
- # Coupez les Gullaç en forme de plus sans mouiller. Versez 2-3 cuillères de lait chaud sur chaque morceaux de gullaç puis laissez ramollir.
- # Mettez des noix sur la partie large du triangle puis pliez de droite et de gauche. Faites un rouleau puis serrez.
- # Fouettez l'œuf dans un bol creux. Trempez les gullaç puis sortez-les.
- # Faites griller dans l'huile chaud puis jetez dans le sirop froid.
- # Vous pouvez servir après 2 heures.

N-B; Si vous mettez les gullaç dans un filtre après avoir trempé dans l'œuf , ils grilleront plus facilement.