



Gullac Aux Bananes

Muzlu Gullaç



8 feuilles de gullaç
Pour l'intérieur :
4 bananes
½ tasse de sucre en poudre
Pour le sirop:
5 tasses de lait
2,5 tasses de sucre granulé
Pour la surface :
½ tasse de thé de poudre d'amandes

- # Mettez le sucre et le lait tiède dans une casserole. Faites chauffer sans bouillir à moyenne température.
- # Épluchez les bananes, rajoutez du sucre en poudre puis écrasez pour faire de la purée.
- # Mettez deux feuilles de Gullaç dans un plat. Versez quelques louches de mélange de lait chaud dessus.
- # Puis pliez les feuilles de Gullaç ramolli en deux.
- # Laissez de la purée de banane sur la partie longue. Faites un rouleau puis tournez autour d'elle même.
- # Préparez toutes les feuilles de cette manière. (Si le lait ne fait pas fondre, vous pouvez réchauffer)
- # Placez les Gullaç dans un plat de cuisson, puis versez le sirop qui reste.
- # Laissez reposer au réfrigérateur pendant 2 heures puis décorez avec des amandes et servez.

N-B; Les bananes mûrissent rapidement. Vous pouvez utiliser du citron pour conserver la couleur. Le citron peut changer le goût du dessert.