



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Rosa Gullac

Gül Gullaç



10 foglie di gullac  
1 bicchiere di noce pestato  
6 bicchieri di latte  
3 bicchieri di zucchero  
1 bustina di vaniglia  
Per decorare;  
Interno di noce  
Melograno

- # Latte e zucchero si bolliscono e si aggiunge vaniglia.
- # La miscelata di latte si mette in un vassoio grandezza del foglio di sutlac.
- # Il foglio di gullac si mette dentro di miscelata e si leva dopo ammorbidato.
- # Poi foglie di gullac si divide in due prima si fa il rulo poi si rotolano intorno di se stesso.
- # Poi si mettono in un altro vassiao . Parte piegate arrivano sotto.
- # Le altre foglie si fanno ugualmente.
- # La miscelata rimasta si svuota sopra delle foglie di gullac. Poi si aspetta per succhiare circa 2 ore.
- # Nel momento di servirsi si decora con noce e melograno. (Gullac si aspetta nello frigo finchè servirsi).

**Nota:** Nel momento di preparazione di dolce latte si può freddare per questo si può riscaldare altrimenti latte fresco non si ammorbidisce delle foglie.