



Rosa Gullac

Gül Güllaç



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 un vassaio grandezza del foglio di sutlac.
- # Il foglio di gullac si mette dentro di miscelata e si leva dopo ammorbidato.
- # Poi foglie di gullac si condivide in due prima si fa i 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 doce latte si può freddare per questo si può riscaldare altrimenti latte fresco non si ammorbidisce delle foglie.