



Arrossimento di Gullac

Güllaç Kızartması



8 sfoglie di gullac
1 bicchierino di zucchero
3 bicchieri di latte
Per interno
1,5 bicchieri di noce pestato
Per friggere
2 o 3 uova
1,5 bicchieri d'olio vegetale
Per lo sciroppo
Due bicchieri d'acqua
Due bicchieri zucchero
Mezzo succo di limone

- # Primamente si prepara lo sciroppo acqua e zucchero si bolliscono finché arriva alla coerenza poi si aggiunge il succo di limone e si continua a bollire ancora per 4-5 minuti.
- # In un'altra pentola si mette il latte e zucchero si miscela e si scalda senza bollire.
- # Le spoglie prima di bagnare si tagliano in forma di quadrato. Poi alla sopra dei pezzi tagliati si mette due o tre cucchiali da latte così diventano morbide.
- # Nella parte grosse dei pezzi si mette dallanoce è stato prima spiega dalla destra o poi dalla sinistra dopo si fa il rullo come borek di sigaretta.
- # Le uova si miscelano in una ciotola profonda e gullac preparato si affonda.
- # Si arrossiscono nell'olio riscaldato finché cambiano i colori. Poi si mettono nello sciroppo fresco.
- # Servirsi tra due ore.

Nota: Gullac se si mette sopra del filtro dopo aver messo dentro delle uova si arrossiscono perfetto.