



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

## Ripieno di Gulac

Güllac Dolması



10 foglie di gullac  
3 bicchieri di latte  
1 bicchiere di zucchero  
Per interno;  
2,5 bicchieri di latte  
1 bicchiere di zucchero  
1 cucchiaio farina di riso  
2,5 cucchiaini amido di grano  
1 tazzina di caffè cocco  
1 bustina di vaniglia  
Per la sopra  
2 cucchiaini di cocco  
2 cucchiaini di nocciole

- # Primamente si preparano i materiali d'interno.
- # Nella pentola si mettono latte zucchero amido farina di riso e cocco. Poi la pentola si inserisce sul fuoco medio e si cucina con miscelare finché arriva alla coerenza di crema, dopo si aggiunge alla vaniglia subito prima di levare dal fuoco.
- # Zucchero e latte si miscela senza cucinare per bagnare gullac.
- # Foglio di gullac si mette dentro di un vassoio e si bagna con latte zuccherato.
- # Dopo si piega come figura di busta. In centro si mette dalla miscelata preparata. Poi si ripiega come busta.
- # Si preparano tutte gullac nello stesso modo. Poi si prendono nel piatto da servire. Alla sopra si mette latte rimasto.
- # Si pizzica il cocco. In centro si mettono le nocciole.
- # Rimane 1 ora nello frigo poi servirsi.

**Nota:** Gullac si può decorare con qualsiasi noccioline. Però se si decora con noce e pistacchi si preferisce di consumare presto perché noce e pistacchi si cambiano presto il colore rispetto agli altri noccioline.