



Ripieno di Gulac

Güllaç Dolması



10 fogie 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 cucchiai amido di grano
1 tazzina di caffè cocco
1 bustina di vaniglia
Per la sopra
2 cucchiai di cocco
2 cucchiai 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 vassaio 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 rimasta.

Si pizzica il cocco . In centro si mettono le nocciole.

Rimane 1 ora nello frigo poi servirsi.

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