



## Гюлляч

Güllaç



12 листьев гюлляч (тонкие сухие лепешки из рисового  
8 стаканов молока  
4 стакана сахара  
Для начинки и украшения:  
1 стакан фисташек

- # Закипятить молоко с сахаром. Фисташки разделить на 2 части, одну часть измельчить.
- # В глубокую стеклянную тарелку положить один лист гюлляча, залить его 1-2 половниками кипящего молока. Сверху положить еще один лист гюлляча, снова залить молоком.
- # Залить молоком 6 листьев, затем сверху посыпать измельченные фисташки.
- # Снова сверху положить лист гюлляча и залить молоком. Повторить все с остальными листьями. Выждать 30 минут.
- # Гюлляч порезать квадратиками, поставить в холодильник на 2 часа.
- # Подавать украсив фисташками, клубникой или зернами граната.

При приготовлении гюлляча не используется масло или вязкие сиропы, поэтому это блюдо легко усваивается.