



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Десерт «Гюль гюлляч» Gül Güllaç



10 листьев гюлляча (вид сладостей из вафель)
1 стакан измельченных грецких орехов
6 стаканов молока
3 стакана сахара
1 пакетик ванилина
Для украшения:
Грецкие орехи
Зерна граната

- # Молоко и сахар закипятить, добавить ванилин.
- # В такого же размера как лист гюлляча противень налить немного горячего молока с сахаром.
- # Положить лист гюлляча в противень с молоком, когда станет мягким, сложить в вдвое. По длине посыпать грецкие орехи и свернуть рулетом, затем с одного конца обернуть вокруг себя.
- # Положить розу из гюлляча в другой противень. Прodelать тоже самое с остальными листьями гюлляча.
- # Полить сверху оставшимся молоком с сахаром и оставить минимум на 2 часа.
- # Перед подачей украсить зернами граната и грецкими орехами. Перед подачей хранить в холодильнике.

Важно чтобы молоко было горячим, иначе листья гюлляча не станут мягкими.