



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

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 вдвое. По длине посыпать грецкие орехи и свернуть рулетом, затем с одного конца обернуть вокруг себя.

Положить розу из гюлляча в другой противень. Проделать 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.