



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

Десерт из гюлляча

Güllaç Kızartması



8 листов гюлляча (тонкие лепешки из рисовой муки)
0,5 стакана сахара
3 стакана молока
Для начинки:
1,5 стакана измельченных грецких орехов
Жарить:
2-3 яйца
1,5 стакана растит. масла
Для сиропа:
2 стакана воды
2 стакана сахара
Сок половины лимона

- # Сварим сироп: Закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, кипятить еще 4-5 минут.
- # В другой кастрюле нагреть молоко с сахаром. (До кипения не доводить).
- # Гюлляч разрезать на 4 треугольника т.о. (+). Смочить треугольники 2-3 ложками горячего молока.
- # На широкую сторону треугольника положить достаточное количество орехов, сначала завернуть правую, затем левую стороны, затем скатать рулетик.
- # Яйца взбить, окунуть туда рулетики и обжарить их в сильно разогретом масле.
- # Затем сразу положить в остывший сироп.
- # Подавать можно часа через 2.

Если после того как рулетики обмакнув в яйца выложить в сито, они пожарятся равномерно.