



## Десерт из гюляча

Güllaç Kızartması



8 листов гюляча (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).
- # Гюляч 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.