



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

Гюллач с бананом

Muzlu Gllaç



8 листиков гюллача (готовые токие вафельные пластинки)
Для начинки:
4 банана
0,5 стакана сахарной пудры
Для сиропа:
5 стаканов молока
2,5 стакана сахара
Украсить сверху:
3 ст.л. измельченного миндаля

- # Молоко налить в кастрюлю и добавить сахар. Подогреть на среднем огне для того чтобы сахар растворился.
- # Бананы очистить, добавить сахарную пудру и вилкой размять в пюре.
- # Лист гюллача положить на противень, полить сверху 2-3 половниками горячего молока.
- # Затем сложить лист посередине.
- # Положить банановую начинку на край по всей длине. Свернуть рулетом, затем обернуть вокруг себя.
- # Подготовить таким образом остальные листья гюллача.
- # Разложить «розочки» на противне, полить сверху оставшимся молоком.
- # Поставить в холодильник на 2 часа, подавать украсив сверху измельченным миндалем.

Чтобы банан не темнел, можно сбрызнуть его лимонным соком.