



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRAZLI GÜLLAÇ

Yıldız Özdemir

1/4 Paket Güllaç  
750 Gr. Süt  
250 Gr. Tozşeker  
1 Çorba Kaşığı Gül Suyu  
30 Adet Kiraz  
1 Avuç Fındık  
2 Avuç Ceviz

Derin bir tencereye sütü ve şekerini koyup kaynamaya bırakalım. 3-4 dakika kadar kaynattıktan sonra içine gül suyunu ekleyip ocağın altını kapatalım. Güllaç yapraklarının büyüklüğünde bir tabak alalım ve bir kaşık yardımıyla yaprakları bu karışımla iyice ıslatıp tabağa alalım. Islattığımız her yaprağın üzerine ince ince doğradığımız kirazlar ile ezdiğimiz fındık ve cevizden birer yemek kaşığı kadar ekleyip bu şekilde elimizdeki malzeme bitene kadar devam edelim. En üstte güllaç yaprağı kalacak şekilde bu işlemi bitirdikten sonra kalan süt ve şeker karışımını güllacımızın üzerine gezdirelim. Güllacı ceviz ve kirazla süsleyerek servis edelim.