



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KULİÇ

2 su bardağı un
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı su
2 çay abardağı şeker
1 fiske tuz
100 gr margarin
2 adet yumurta
1 çay bardağı turunc şekerlemesi
1 kaşık limon kabuğu rendelenmiş
1 kaşık portakal kabuğu rendelenmiş
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı badem
1 adet kabartma tozu
1 adet vanilya
1 su bardağı kiraz
Üst malzemeler:
3 yemek kaşığı pudra şekeri
1 çay mbardağı süt
4 adet kiraz
1 çay bardağı badem kıyılmış

Yumurtayla şekeri çırpıp diğer malzemeleri sırasıyla katarak karıştırıyoruz konserve kutusunu bolca yağlayıp hamuru içine koyup 180 derece fırında pişiriyoruz pudra şekerini sütle karıştırıp üzerine döküyoruz kiraz ve bademle süslüyoruz.

