



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ GÜLLAÇ

<https://migros.com.tr>

1 paket güllaç
1 lt. vişne suyu
1 bardak şeker
3 bardak süt
1 paket vanilya
1 kase kırılmış antepfıstığı
Yarım kg. vişne

1. Şeker, süt, vanilya, vişne suyu ve gül suyunu kaynatın.
2. 5 dakika kaynattıktan sonra ılımaya bırakın.
3. Önce bir yaprak güllaç koyun ve üzerine kepçe yardımıyla şerbet dökün.
4. Güllaç yapraklarının yarısını bu şekilde ıslatın.
5. Arasına vişneleri ve file antep fıstığını serpin ve tekrar üstüne güllaç yaprağı ekleyip yapraklar bitene kadar devam edin.
6. Üzerine kalan sütlü vişne şerbetinden ilave edin. Buzdolabında soğutup servis edin.

