



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Pendir Halvası

Peynir Helvası



250qr dil pendiri
Yarım stəkanı buğda nişastasası
¼ Paket margarin
1 Yemək qaşığı düğü unu
1/3 Stəkanı su
1 Stəkanı şəkər

- # Bir tavaya margarin qoyulur, kəsik alovda margarin əriyincə, doğranmış dil pendiri əlavə olunur.
- # Başqa bir qabda düğü unu, nişasta əvvəl quru olaraq qarışdırılır, sonra soyuq su əlavə olunur, pürüzsüz bir xal alana qədər qarışdırılır.
- # Əriyən pendirli, margarinli qarışıma yavaş yavaş bu soyuq qarışım, qarışdırılaraq əlavə olunur.
- # Kəsik alovda bütün ləvazimatlar özleşənə qədər qarışdırılaraq bişirilir.
- # Qıvama gəlincə düz bir tabaqa tökülür, kvadrat kvadrat dilimlənir.
- # İsti ya da ilıq olaraq servis yapılır.

Not: Pendir halvası, Malatya ya aid bir tatlıdır.