



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PEKMEZLİ MUHALLEBİ



2 Su bardağı süt
2 Su bardağı su
2 Çorba kaşığı buğday nişastası
2 Çorba kaşığı un
1 Çay bardağı toz şeker
1 Paket vanilya
Yarım çay bardağı pekmez

- # Öncelikle, tencereye kuru malzemeler olan, nişasta, un ve şeker konur karıştırılır.
- # Üzerine karıştırarak su ve süt eklenir.
- # Orta ateşli ocakta sürekli karıştırarak pişirilir.
- # Kıvama gelince vanilya eklenir, ocağın kapatılır.
- # Kenarlı küçük bir tepsi ıslatılır, fazla suyu süzülür.
- # Üzerine hazırlanan muhallebi düzgün bir şekilde dökülür.
- # Muhallebi oda ısısında ılıyınca buzdolabının alt rafına konur, 1 gece dinlendirilir.
- # Ertesi günü bıçak pekmeze batırarak muhallebi kibrit kutusu büyüklüğünde kesilir.
- # Servis tabağına alınır.

Not: Pekmezli muhallebi servise sunulmadan hemen önce kesilmelidir. Çünkü bıçağın deydığı yerler kısa sürede sulanır.