



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ BANDIRMA

2 su bardağı pekmez
7 su bardağı su
7 yemek kaşığı mısır nişastası
1 su bardağı ceviz içi

Öncelikle bir tencerenin içinde nişasta, su ve pekmezi, birbiriyle özleşene kadar iyice çırparak karıştıralım. Daha sonra tencereyi, orta ısı ateşin üzerine oturtup, tahta kaşıkla sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye dek pişirelim. Ortası delik kek kalıbının içini soğuk suyla ıslatıp, ılınan pekmezli karışımı kalıba dökelim ve bir gece buzdolabında bekletelim. Kalıbı bir servis tabağına ters çevirerek tatlıyı kalıptan çıkaralım üzerini ceviz içiyle süsleyerek servise sunalım.
