



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ SELANİK TATLISI

[Sahrap Soysal](#)

3 su bardağı su
2 su bardağı süt (süt yerine su da kullanabilirsiniz)
2 tepeleme yemek kaşığı buğday unu
2 tepeleme yemek kaşığı mısır unu
1,5 su bardağı tozşeker
100-150 gr tereyağı
1,5-2 su bardağı dövülmüş ceviz içi
Üzeri için;
Varsa dondurma

Cevizi yanmaz yapışmaz tavaya aktarıp tavayı kısık ateşin üzerine oturtun. Sürekli karıştırarak 5-7 dakika kavurun ve ocaktan alın.

Diğer taraftan su ve sütü orta boy bir tencereye aktarıp orta ısı ateşin üzerine oturtun. Buğday ve mısır ununu ekleyip tel çırpıcı yardımıyla iyice karıştırın. Sürekli karıştırmaya devam ederek kaynayınca kadar pişirin. Kaynamaya başlar başlamaz ocağın altını kısın. Şeker ve tereyağını ilave edin. Karıştırmaya devam ederek 5 dakika daha kaynatın ve kavrulmuş cevizleri katıp karıştırdıktan sonra ocaktan alın.

Muhallebi kıvamına gelen tatlıyı kaselere paylaşın. Üzerini cevizle süsleyip buzdolabında bekletin. İsterseniz üzerlerine dondurma koyarak servise sunun.