



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLÜ VE ANTEP FISTIKLI MİNİK TADIMLIKLAR

- 1 paket Pakmaya Damla Sakızlı Muhallebi veya Pakmaya Muhallebi
- 3 su bardağı süt
- 1-2 çorba kaşığı file Antep fıstığı
- 1 çorba kaşığı margarin
- 1 küçük kase kurutulmuş gül yaprağı (aktarlardan temin edebilirsiniz)
- 1 küçük kase rendelenmiş Hindistancevizi

Pakmaya Muhallebiyi tencereye alın. Sütü ekleyip çırpın. Orta ateşte sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edinceye kadar pişirin. Ocaktan almaya birkaç dakika kala margarini ekleyin. Tekrar karıştırın. Hindistancevizini, gül yapraklarını ve file Antep fıstığını bir kasede harmanlayın. Karışımın yarısını yağlı kağıdın üzerine serpin. Hazırladığınız muhallebiyi karışımın üzerine dökün. Muhallebinin üzerine de kalan karışımı serpin. Buzdolabına birkaç saat beklettikten sonra küçük kareler halinde keserek sunuma hazırlayın.

