



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEVLEVİ TATLISI (GELİBOLU ÇANAKKALE)

100 gr ceviz
100 badem
100 gr şamfistigi
100 gr kayisi
100 gr hurma
100 gr siyah kuru üzüm
100 gr sarı kuru üzüm
1 fincan pudra şekeri
Üzeri için:
Siyah ve beyaz hashas tohumu
Hindistancevizi
Kakao

İsterseniz yarısını yapabilirsiniz isteginize göre azaltıp çoğaltabilirsiniz, istediğiniz kuru yemisi de katabilirsiniz. Malzemeyi çok ince olmayacak şekilde kıyınız (rondada) serkeri katın ve yogurun sert olursa iki kasık pekmez katın. Bir kap içine ayrı ayrı, üzeri için olan malzemeleri koyun. Daha sonra elinize küçük parçacıklar alın yuvarlayın istediğiniz malzemeye bulayın ve servis tabağına dizin.