



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ TATLI

<https://www.elele.com.tr>

250 gr un
1/4 paket yaş maya
1 su bardağı dut pekmezi
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
Üzeri için:
1 paket krokan
1 çorba kaşığı böğürtlenli sos

Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Ortasını havuz gibi açıp yaş maya ve dut pekmezini ilave edin. Pütürsüz bir kıvam elde edinceye kadar karıştırın. Pekmezli karışıma iri çekilmiş ceviz içini ilave edip tekrar karıştırın. Karışımı ısıya dayanıklı dikdörtgen bir kaba elinizde bastırarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 25 dakika pişirin. Fırından alıp baklava dilimi şeklinde kesin. Servis tabağına alın. Üzerlerine dilerseviz iri çekilmiş krokan serpiştirip böğürtlenli sos gezdirerek servis yapın.

