



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARAP KIZI

Malzemeler

4 su bardağı su

1 su bardağı pekmez

1 su bardağı şeker

1 su bardağı un

Vanilya

1 yemek kaşığı tarçın

1 paket bisküvi

hindistancevizi, bir avuç fındık

Yapılışı

Suyu, pekmezi, şeker, unu, tarçın ve vanilyayı bir tencerede karıştırıyoruz (gerekirse un topaklanmasın diye süzgeçten geçirebiliriz). Karışımı ocağa alıyoruz. Biraz ısınınca bisküvilerimizi tek tek tenceredeki karışımda ıslatarak ıslatılmış tepsimize bir kat diziyoruz. Bisküviler dizildikten sonra tenceredeki karışımı muhallebi gibi karıştırarak pişiriyoruz. Pişen muhallebiyi bisküvilerin üzerine döküyoruz. Biraz soğuyunca üzerine uflanmış fındık ve hindistancevizi süslenip dolapta soğumaya bırakıyoruz. (2 saat kadar) Soğuyunca servis yapılır.
