



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUŐKA TATLISI (BATI TRAKYA)

1 su bardağı dövölmüş ceviz içi
2 su bardağı tozşeker
3 su bardađı su
Aldığı kadar mısır unu ve buğday unu (yarı yarıya)
3 çorba kaşığı tereyağı

Tereyağı ve ceviz içini kavurun. Kavrulan karışımına, su ilave edin. Kaynadıktan sonra şeker ekleyin ve karıştıırın. Daha sonra buğday unu ile mısır ununu, azar azar tencereye ilave edin. Devamlı karıştıırarak, karışımı muhallebi kıvamına getirin. Kaselere döküp, soğumaya bırakın.