



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BANDIRMA TATLISI (ADANA)

MALZEME LİSTESİ

5 su bardağı su

1 su bardağı pekmez (dut, üzüm veya keçi boynuzu pekmezi de kullanabilirsiniz)

1 su bardağı buğday nişastası

1 su bardağı tozşeker

1 -1,5 su bardağı ince çekilmiş ceviz içi

YAPILIŞI

Buğday nişastasını derin bir kaba aktarıp üzerine 1 su bardağı soğuk suyu ilave edin. Nişastayı, tel bir çırpacak yardımıyla sürekli karıştırarak, pürüzsüz bir kıvama gelinceye kadar ezin. Üzerine kalan 4 su bardağı suyu, tozşekeri ve pekmezi de ilave ettikten sonra tekrar karıştırın.

Bu nişastalı pekmezli suyu orta boy bir tencereye aktarın. Orta ısı ateşte, sürekli karıştırarak katılaşıp muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısıp yine sürekli karıştırarak 2 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın.

Henüz sıcak haldeyken çekilmiş ceviz içini ilave ederek karıştırın. Sık sık karıştırarak tatlının ılıklaşmasını bekleyin.

Pekmezli pelteyi ister kup bardaklarına ya da muhallebi kaselerine, ister geniş ve kenarları yüksek bir servis tabağına aktarın. Soğuması için buzdolabında 5-6 saat bekletin. Üzerini rendelenmiş çikolata ve cevizle süsleyerek servise sunun. İyice soğuduktan sonra tıpkı pasta gibi dilimleyerek de servise sunabilirsiniz.

Not; Pasta kalıbının içini suyla çalkalayarak iyice ıslatın. Bu ıslak kalıba ılınan pekmezli tatlıyı boşaltın. Buzdolabına koyup en az 5-6 saat bekletin. Ters çevirip kalıbın içinden çıkarın.