



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## CEVİZLİ BASTIK (ELAZIĞ)

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

5 su bardağı su  
5 yemek kaşığı şeker  
5 yemek kaşığı nişasta  
Yarım çay bardağı pekmez  
Üzeri için:  
Ceviz

Bir bardak su ve nişastayı tencereye alıp kaynatın. Kalan su, pekmez ve şekeri ekleyip karıştırarak pişirin. Koyulaşan tatlıyı bir tepsiye döküp 3 saat bekletin. Üzerine ceviz içi serpip servis yapın.

---