



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLME TATLISI (SELANİK)

1 su bardağı pekmez
9 su bardağı su
Yarım çay bardağı irmik
10 yemek kaşığı nişasta
2 su bardağı şeker
Dışı için:
1 su bardağı nişasta

Pekmez ve suyu bir tencerede karıştırıp ocağa alın ve ısıtmaya başlayın.
Nişastayı derin bir kaseye alıp içine iki kepçe pekmezli su ilave edin.
3 dakika boyunca hızla çırpın.
Tamamen homojenleşince tencereye ekleyip karıştırarak koyulaşana kadar pişirin.
Kıvam alınca geniş bir tepsiye boşalttığınız tatlıyı 5 dakika kadar soğutun.
Ardından dilimleyip dilimleri farklı bir tepsiye ters yüz ederek yerleştirin.
2 gün boyunca bu şekilde güneşte bekletin.
Rengi koyulaşan ve dışı sert içi yumuşak bir kıvam alan tatlıyı nişastaya bulayıp hava almayacak bir kaba koyun.
Dilediğiniz gibi servis edebilirsiniz.

