



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## FISTIKLI PEKMEZ MUHALLEBİSİ

1 su bardağı üzüm pekmezi  
5 su bardağı su  
1 çay bardağı şeker  
2 çorba kaşığı un  
3 çorba kaşığı nişasta  
1,5 çay bardağı iri çekilmiş antepfıstığı  
1 tatlı kaşığı tarçın

Soğuk su, pekmez, şeker, un ve nişasta bir tencereye konur ve iyice karıştırılır. Sonra orta ateşe oturtulur. Sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce tarçın ve fıstık atılır. Kaselele paylaşılır. Soğuyunca üzerine dövülmüş fıstık serperek servise sunulur.

---