



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## FRENK ARPASI TATLISI

225 gram frenk arpasını, 8-10 saat soğuk suda bıraktıktan sonra süzünüz. Tencerede 2 kilo süt, 50 gram şekerle orta ateşte kaynarken frenk arpasını ısıtıp içine dökünüz. Bir süre karıştırıp helmesi dökülünceye dek pişirip indiriniz. Tabaka boşaltıp soğuyunca üzerine dövülmüş badem ya da ceviz ekiniz.

---

© lezzetler.com tarif no:54260 • adı:FRENK ARPASI TATLISI • gönderen:bayır gülü • indirme tarihi:01.04.2025 - 02:00