



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ PEKMEZLİ DİLME

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

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

Tencereye pekmezi koyuyoruz, aynı bardak ile ölçerek eklediğimiz suyu ve şekeri ekleyip karıştırıyoruz. Ocağın altını açıp nişastayı uygun bir karıştırma kabına alıyoruz. İçerisine pekmezli su karışımından iki kepçe koyup hızlıca çırpıyoruz. Homojen olunca tencereye boşaltıyoruz ve karıştırarak kaynayınca kadar pişmesini sağlıyoruz. 5 dakika karıştırıp pişirdikten sonra ocaktan alıyoruz. Geniş bir tepsiye boşaltıp soğumaya bırakıyoruz. Ardından istediğimiz boyutta dilimliyoruz ve her bir dilimi alıp başka tepsiye ters çevirerek yerleştiriyoruz. Güneşte 2 gün bekletip dilmemizi bol nişastaya buluyoruz.

