



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MEHLİKA TATLISI

Malzeme:

125 gram Bizim Mutfak Teremyağ

250 gram Bizim Mutfak İrmik

50 gram dolmalık fıstık

750 ml süt

250 gram dil peyniri

2 su bardağı toz şeker

1 çay kaşığı bal

Üzeri için :

toz antepfıstığı

Teremyağı bir tencerede eritin. Dolmalık fıstıkları ve irmiği ilave edin. Dolmalık fıstıklar kızarana kadar sürekli karıştırarak kavurun. Süt, tozşeker ve balı ilave ederek karıştırın. Dil peynirini parçalara ayırarak karışıma ekleyin. Yoğun bir kıvam alınca tencereyi ocaktan alın. Tatlıyı fırın tepsisine yayın Önceden ısıtılmış 125 derece fırında 20 dakika pişirin. Dilimledikten sonra üzerine toz antepfıstığı serpip sıcak olarak servis yapın.
