



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MURABBA

Malzeme:

200 gram peynir

50 gram Teremyağ

2 çay bardağı toz şeker

1 çay bardağı file badem

Pestilleri ılık suda yumuşaması için 30 dakika kadar bekletin. Yumuşayınca mutfak robotunda püre haline gelene dek ezin. Eritilmiş Teremyağ ve tozşekeri ekleyip tekrar ezin. Servis tabağına alın, yağsız olarak tavada kavrulmuş file badem ile süsleyip servis yapın.