



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEÇELİ TATLI

Ayşe Tüter

3 çorba kaşığı dolusu un
3 çorba kaşığı dolusu şeker
1 kg.süt
125 gr. margarin
1 paket kakaolu bisküvi
Fındık
Fıstık
Reçel

Unu tencereye koyun ve rengi sararmadan 5 dakika kavrun. Daha sonra süt ve şeker ekleyin. Göz göz olana kadar pişirdikten sonra margarin ilave edip, ateşten alın. 10 dakika mikserle çırpın. Bisküvileri iri iri doğrayın ve cam bir tepsinin dibine dizin. Üzerine pişen tatlıyı dökün. Soğutup, bir gece buzdolabında bekletin. Üzerini arzu ettiğiniz gibi süsleyip, servis yapın.