



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEKMEZ SOSLU TAHİNLİ MUHALLEBİ

<https://migros.com.tr>

- 1 lt. süt
- 1 adet yumurta
- 2 adet yumurta sarısı
- 3 kařık un
- 3 kařık niřasta
- 1 bardak řeker
- 1 bardak tahin
- 1 bardak zm pekmezi

1. Tahin haricinde tüm malzemeyi derin bir tencerede karıştırarak kaynatın.
2. Ptrsz bir muhallebi olması için hızlı ve sık daireler izmelisiniz.
3. Muhallebide baloncuklar oluştuğunda 1-2 dakika daha hızlı karıştırıp altını kapatın.
4. Tahini de ekleyip serviste kullanacağınız tabağa dkn, ılındıktan sonra da dolaba koyup soğumasını bekleyin.
5. stne pekmez gezdirep servis edin.

