



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ BULGUR

1 ay bardađı pekmez
3 su bardađı su
3 orba kaşığı toz Őeker
2 adet karanfil
1 adet çubuk tarçın
1 ay bardağı pilavlık bulgur
1 orba kaşığı Pakmaya Mısır NiŐastası
1 paket Pakmaya Őekerli Vanilin
1 adet büyük boy havuç
zeri için:
File antepfıstığı içi
İri çekilmiŐ ceviz içi

Suyu, Őekeri, pekmezi, karanfili ve tarçın çubuğunu tencereye aktarın. Kaynamaya bırakın. Pekmezli su kaynayınca bulguru ekleyin. Kısık ateŐte, bulgurlar ŐiŐip suyunu çekene dek piŐirin. Pakmaya Mısır NiŐastası'nı 1 kahve fincanı suda inceltip piŐmekte olan bulgurlu karıŐıma ilave edin. Pakmaya Őekerli Vanilin ve rendelenmiŐ havucu da ekleyin. Kıvamı koyulaŐınca ocaktan alın. Sođuduktan sonra isteğe göre ceviz içi, file antepfıstığı ile süsleyin. Sođuk servis yapın.

