



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ HASUDA

Arzu Yıldız

1 su bardağı pekmez

4 su bardağı su

1 su bardağı iri dövülmüş ceviz içi

Nişasta

Su, pekmez ve nişasta orta ateşte sürekli karıştırmak suretiyle pişirilir. Kaynamaya başlayıp koyu muhallebi kıvamını alınca ocaktan alınarak 1 su bardağı iri kıyılmış ceviz içi ilave edilerek karıştırılır. Islatılmış tepsiye dökülerek soğumaya bırakılır. İlk sıcaklığı geçtikten sonra buzdolabına alınarak 2 - 3 saat kadar bekletilir, servise sunulur.

