



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ MUHALLEBİ

7 yemek kaşığı mısır nişastası
7 su bardağı su
2 su bardağı pekmez
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz
1 yemek kaşığı margarin

Derin çırpma kabında nişastayı, suyu, pekmezi ve margarinimizi mikserle iyice çırpalım. Sonra bir tencereye dökelim. Orta ısı ateşimizin üzerine tenceremizi koyalım. Tahta kaşığımızla devamlı karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirelim. Biraz ılıması için bir kenarda bekletelim.
