



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ MUHALLEBİ

6 su bardağı süt
1 su bardağı Koska Pekmez
1 çay bardağı buğday nişastası
1 çay bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı tereyağı
File badem

Sütü tencereye alın.
Koska Pekmezi ilave edin.
Buğday nişastası ve şekeri ekleyin.
İyice karıştırıp pişirin.
Tereyağını ilave edin.
Pekmezli muhallebiyi kaselere doldurun.
Üzerlerine file badem serpip servis yapın.

