



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ MUHALLEBİ

75 Gr Sana Klasik
2 Yemek Kaşığı buğday nişastası
5 Su Bardağı süt
3 Yemek Kaşığı pirinç unu
1 Çay Bardağı pekmez

Bütün malzemeyi tencereye alın. Kısık ateşte ağır ağır karıştırın. Muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Koyulaştıktan sonra 2-3 dakika daha kaynatın. Kaselelere ya da kurlara boşaltıp soğumaya bırakın. Servis yapacağınız zaman bıçakla dörde kesin. Üzerine 2'şer çorba kaşığı üzüm pekmezi gezdirerek servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 02.02.2024