



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ TEZ PİŞTİ

Yarım litre süt
100 gr margarin
2 su bardağı un
1 su bardağı ceviziçi
1 adet yumurta
Şurubu için:
1 su bardağı pekmez
1 su bardağı su
Yarım su bardağı toz şeker

Surup için; pekmez, seker ve suyu bir tencereye alın. Kaynamaya başladıktan sonra 5 dakika daha yavas ateste kaynatıp atesten alın.

Sütü ve yagi bir tencereye koyun. Ateste yag eriyinceye kadar kaynatin. Kaynayınca un ilave edip karistirarak hamur yapin. Atesten alın. Tekrar pütür olmamasi için karistirin. Hamur ilininca içine bir yumurta kirin. Tekrar elle yogurun. Kiyilmis ceviz içini de hamura ilave edin. Yaglanmis bir tepsiye 1 cm. kalinliginda yayın. 180°C'de önceden isitilmis fırında pisirin. Üzerine pekmezli surup dökün.