



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKSİMET TATLISI

12 adet etimek

2 su bardağı sıcak su

1 su bardağı pekmez

Arası için:

Dövülmüş ceviz

Muhallebisi için:

1 litre süt

200 gram labne peyniri

1 su bardağı toz şeker

3/4 su bardağı un

2 yemek kaşığı nişasta

1 paket vanilya

Üzeri için:

Antepfıstığı veya hindistancevizi

Peksimet tatlısı için önce muhallebimizi hazırlayalım. Tatlının muhallebisi için süt, şeker, un, nişasta ve vanilyayı bir sos tenceresinde karıştırarak pişirmeye başlayın. Muhallebinin püf noktası topaklanmaması için sürekli karıştırmaktır.

Muhallebi kaynayınca ve kıvam alınca ocaktan alıp sürekli çırparak ılınmasını sağlayın. İlınan muhallebiye labne peynirini ekleyip iyice karışana kadar çırpmaya devam edin.

Diğer yanda sıcak su ve pekmezi derin bir kâsede karıştırın. Etimекlerden 9 tanesini pekmezli suya batırıp borcama dizin. Üzerine birkaç kaşık daha pekmezli su gezdirin ve muhallebinin yarısını dökün.

Ardından üzerine dövülmüş cevizleri serpip yeniden pekmezli suya batırılmış etimekleri dizin. Kalan muhallebiyi de üzerine döküp tatlıyı önce oda sıcaklığında sonra fırında soğutun.

Servis etmeden önce üzerine kalan dövülmüş cevizin kalanını Hindistan cevizi ya da fıstık serpip dilimleyin. Peksimet tatlısı hazır.

