



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKSİMET TATLISI

12 adet tatlı maya peksimeti
2,5 su bardağı üzüm suyu
3 çorba kaşığı toz şeker
3 çorba kaşığı nişasta
Islatmak için:
3 su bardağı süt
3 çorba kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı zencefil
Üzerine:
Dövülmüş ceviz

Üzüm suyuna 3 çorba kaşığı nişastayı azar azar ilave edip karıştırarak bir taşım kaynatın. 3 çorba kaşığı toz şekeri ilave edin. Tencerenin ağzını kapatıp bir kenara alın. Diğer tarafta süt, toz şeker ve zencefili kaynatın. Peksimetleri bu karışımda ıslatıp bir tabağa alın. 3 adet peksimetin arasına kenarlarından taşacak şekilde üzüm sulu karışımdan koyup, üst üste dizin. Peksimet ve karışım bitene kadar (en üste de karışım konulacak) işleme devam edin. Üzerlerini dövülmüş cevizle süsleyin ve servis yapın.

