



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PEKSİMETLİ TATLI

- 1 paket tuzsuz peksimet
- 2 su bardağı tozşeker
- 2 su bardağı su
- Muhallebi için:
 - 1 litre süt
 - 2 tatlı kaşığı mısır nişastası
 - 2 tatlı kaşığı un
- Krem şanti için:
 - 1 su bardağı süt
 - 1 paket krem şanti
- Üzerine:
 - 1 paket hazır çilek sosu

Tozşekeri bir tencereye alın üzerine birkaç damla su serpin.

Ocağa oturtup eriyene kadar bekletin.

Eriyen tozşekerine suyu ekleyip, kaynatın.

Peksimetleri geniş bir cam borcama dizin ve üzerine hazırladığınız şerbeti dökün.

Ayrı bir tencerede muhallebi için süt ,nişasta, un katıp, koyulaşana dek sürekli karıştırın.

Hazırladığınız muhallebiyi peksimetlerin üzerine, her taraflarını kaplayacak şekilde dökün.

Geniş bir kaptaki süt ve krem şantiyi köpük kıvamına gelene dek çırpın.

Daha sonra muhallebinin üzerine dökün ve donması için buzdolabında en az 3 saat bekletin.

Çilek sosunu üzerindeki tarife göre hazırlayıp tatlının üzerine gezdirin.

Soğuyunca dilimleyerek servis yapabilirsiniz.

