



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PELVİZE TATLISI (AYDIN)

1 litre su

1 su bardağı nişasta

1.5 su bardağı toz şeker

Üzeri için:

1 su bardağı dövülmüş ceviz

1 çorba kaşığı dövülmüş karanfil

Tenceremizdeki suyun içine nişastamızı ilave ederek iyice karıştıralım ve ocağa alalım. Koyulaşmaya başladığında şekerimizi ilave ederek nişasta ve şeker özleşene kadar güzelce pişirelim. Nişastanın rengi değişmeye başladığında ocaktan alalım ve kaselele boşaltalım. Üzerine dövülmüş bol ceviz ve dövülmüş karanfil ekerek servis yapalım.