



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POMAK USULÜ MUSTALAVRIA

Anadolujet Magazin

4,5 su bardağı süt
1 kahve fincanı un
Yarım fincan nişasta
Yarım su bardağı pekmez
Üzerine yarım su bardağı ceviz içi

Sütü derin bir tencereye dökün. Tencereyi ocağa almadan önce içerisine unu ve nişastayı ekleyerek iyice çırpın. Daha sonra tencereyi ocağa alın ve kısık ateşte sürekli karıştırarak kıvamını tam alıncaya kadar pişirin. Muhallebi hafif yoğunlaşmaya başladığında yarım su bardağı pekmezi ilave edin ve durmadan hızlıca karıştırmaya devam edin.

Kaynamaya başladıktan yaklaşık 2 dakika sonra tencereyi ocaktan alın ve pekmezin iyice kaynaşması için mikserle muhallebiyi iyice çırpın. Son olarak kuplara ya da küçük kâselere eşit miktarda dağıtarak dökün. Üzerlerine ceviz serpererek soğuduktan sonra servis edin.

