



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİN PEKMEZLİ MUHALLEBİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 litre süt
1 su bardađı tahin
1 su bardađı toz Őeker
3 orba kaŐıđı buğday niŐastası
3 orba kaŐıđı un
1 adet yumurta
Pekmez

Süt, niŐasta, un, yumurta ve toz Őekeri tencerede karıŐtırın. Ocađa aldıktan sonra devamlı karıŐtırarak piŐirin. Kaynamaya baŐladıktan bir dakika sonra tahin ekleyin. Yine karıŐtırmaya devam ederek bir dakika daha piŐirin. Kenara alın ve kaselere paylaŐtırın. Oda sıcaklığında soğuduktan sonra, buzdolabına kaldırın. Servisten önce üzerine ister bir tatlı kaŐıđı isterseniz bir çorba kaŐıđı pekmez koyarak servis edin.

