



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI SUCUK

3 su bardağı pekmez
4 su bardağı su
Yarım kilo ceviz içi
Yarım su bardağı nişasta
Yarım su bardağı un
Yarım su bardağı şeker
Yorgan ipliği
İnce bir iğne

Cevizleri ince bir iğneye geçirdiğiniz yorgan ipliğine dizin.

Cevizleri ipe dizerken parçalanmalarını önlemek için ince bir iğne kullanmanın yanı sıra, cevizleri bir gece önceden suda bekletebilirsiniz.

Dilediğiniz uzunluktaki iplere dizdiğiniz cevizleri kenara alın.

Daha sonra pekmezli karışımı yapmaya başlayın. Pekmez ve suyu bir tencerenin içine alıp karıştırın ve ocağın altını açın.

Pekmezli su karışımından 1 su bardağı kadar alın ve derin bir karıştırma kabının içine aktarın.

Karıştırma kabının içine un ve nişastayı ilave edip iyice çırpın.

Un veya nişastanın topak topak kalmamasına özen gösterin.

Tencerede kaynayan pekmezli su karışımının içine şekeri ekledikten sonra, kaptaki unlu nişastalı karışımı yavaş yavaş tencerenin içine ilave edin.

Bu aşamada tahta kaşık kullanmaya ve tamamen karıştırmaya özen gösterin.

Tenceredeki karışım pasta kreması kıvamına gelene kadar karıştırmaya devam edin.

Tencere kaynamaya başlayınca altını kapatın.

Yorgan ipliğine dizdiğiniz cevizleri tencerenin içine batırıp, çıkarın.

Tamamen karışıma bulanmış cevizli ipleri uygun bir yere asın. Bu aşamada ipleri asmak için bir dolap içi askıdan faydalanabilirsiniz.

Cevizleri astığınız yerin altına, pekmezli karışımın damlaması ihtimaline karşı bir tepsi koymayı veya yağlı kağıt sermeyi unutmayın.

Cevizli ipleri 2 gün kadar beklettikten sonra streç filme sarın.

Bu haliyle yaklaşık 3-4 aya kadar muhafaza edebilir veya hemen tüketebilirsiniz.



