



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI SUCUK

1 kilo ceviz
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı buğday nişastası
3 litre su
1,5 kilo pekmez

Önce cevizleri hazırlayalım. Bir cevizi bıçak yardımı ile dörde bölelim. Sonra yorgan ipinden yaklaşık bir metre kadar kesip iğneye takalım. Daha sonra cevizler bitene kadar, tek tek iplere dizelim. Geniş bir tencerenin içine pekmez ve suyu alalım. Sonra bir kase kadar bu karışımdan alıp kenara bırakalım. Tenceremizi ocağa koyup kısık ateşte kaynamaya bırakalım. Sonra bir kase olarak ayırdığımız harcın içine nişastayı koyup eritem. Sonra ağır ağır dökerek tencereye ilave edelim. Şekeri de koyup karıştırarak pişirelim. Muhallebi kıvamına geldiğinde hazır demektir. Sonra hazırladığımız cevizleri içine bastırıp çekelim, sonra da asalım. 5-6 günde kuruyacaktır.