



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ PEKSİMET

1 su bardağı zeytinyağı
1,5 su bardağı yoğurt
1 su bardağı kuru üzüm
1,5 su bardağı toz şeker,
Yarım su bardağı irmik
10 tane dövülmüş karanfil
1 çorba kaşığı tarçın
Aldığı kadar un

Zeytinyağını, üzümü, toz şekeri bir tencereye koyun, üzerine yarım su bardağı su ekleyip 10 dakika kadar kaynatın. Daha sonra ocaktan alıp ılıtın ve içine yoğurt ve irmik ilave edip karıştırın. Bu karışımın içine un ve baharatları koyun. Boza kıvamından daha koyu olan bu karışımı tepsiye koyun ve yayın ve dilimleyin. 170 derecedeki fırında 45 dakika pişmeye bırakın. Fırından aldığınızda biraz yumuşak olacak ama soğuyunca sertleşecek.