



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMSÜN

1 su bardağı üzüm suyu,
1 su bardağı su,
1 su bardağı süt,
5 çorba kaşığı tozşeker,
3 çorba kaşığı nişasta,
1 paket küçük sade bisküvi,
dilediğiniz miktarda üzüm,
1 çay bardağı dövülmüş antepfıstığı

1 su bardağı üzüm suyu, 1 su bardağı su, 1 su bardağı süt, 5 çorba kaşığı tozşeker ve 3 çorba kaşığı nişastayı muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin.
Cam tepsiyi ıslatın. Pişirdiğiniz tatlıdan 2 kepçe koyun. Tepsiyeye yayın. 1 paket bisküviyi muhallebinin üzerine dizin. Geri kalan muhallebiyi bisküvilerin üzerine dökün. Üzerine üzüm taneleri ve dövülmüş fıstık serpin. Bir gece buzdolabında bekletip, servis yapın.