



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## PEKMEZLİ MUHALLEBİ



2 Su bardağı süt  
2 Su bardağı su  
2 Çorba kaşığı buğday nişastası  
2 Çorba kaşığı un  
1 Çay bardağı toz şeker  
1 Paket vanilya  
Yarım çay bardağı pekmez

- # Öncelikle, tencereye kuru malzemeler olan, nişasta, un ve şeker konur karıştırılır.
- # Üzerine karıştırarak su ve süt eklenir.
- # Orta ateşli ocakta sürekli karıştırarak pişirilir.
- # Kıvama gelince vanilya eklenir, ocağın kapatılır.
- # Kenarlı küçük bir tepsi ıslatılır, fazla suyu süzülür.
- # Üzerine hazırlanan muhallebi düzgün bir şekilde dökülür.
- # Muhallebi oda ısısında ılıyınca buzdolabının alt rafına konur, 1 gece dinlendirilir.
- # Ertesi günü bıçak pekmeze batırarak muhallebi kibrit kutusu büyüklüğünde kesilir.
- # Servis tabağına alınır.

**Not:** Pekmezli muhallebi servise sunulmadan hemen önce kesilmelidir. Çünkü bıçağın deyiği yerler kısa sürede sulanır.