

Zile Pekmezli Tatlı

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı toz şeker
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay bardağı Zile pekmezi
- 1/4 su bardağı dövülmüş ceviz içi

Yapılışı:

1. Muhallebi hazırlığı:

- Tereyağını tencerede eritin, unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.

2. Süt ve şeker ekleme:

- Süt ve şekeri azar azar ekleyin, topaklanmaması için sürekli karıştırın.

3. Pekmez ve tarçın:

- Koyulaşınca ocaktan alın, içine Zile pekmezi ve tarçın ekleyip karıştırın.

4. Servis:

- Kaselere paylaştırın. Üzerine ceviz serpin. Ilık ya da soğuk servis edin.

Servis Önerisi:

Servis etmeden önce üzerine az miktarda sütle karıştırılmış pekmez gezdirerek sunumu zenginleştirebilirsiniz.

>> **İpucu:** Daha yoğun kıvam isteyenler 1 tatlı kaşığı nişasta ekleyebilir.

Kiraz'ın Mutfağı