



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KAYMAKLI EKMEK TATLISI

Mehmet İmrek

1 adet bayat ekmek
1,5 su bardağı su
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
125 gr kaymak veya krem şanti
Çekilmiş ceviz içi veya toz antep fıstığı
İsteğe göre, Tahin

Bir kaba 1,5 su bardağı su ve 1 su bardağı toz şeker konur. Ateş üzerine konularak yaklaşık orta ateşte 25 dakika kaynatılır ve ateşten alınarak soğumaya bırakılır. Bayat ekmek 1 cm kalınlığında dilimlenir. Bu bayat ekmekler hafif kızgın sıvı yağda her iki tarafı kızarıncaya kadar kızartılır ve süzülerek tüm ekmekler alınıp soğuk şerbet içerisine bırakılır. Daha sonra yayvan bir tepsiye dizilerek isteğe göre üzerine kaymak veya krem şanti konur. İstenirse çekilmiş ceviz içi veya toz antep fıstığı serpilerekte servis edilebilir.

Not: Krem şanti veya kaymak yerine tahinde kullanabilirsiniz. Ilık servis edilmesi tavsiye olunur.

