



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI SARAY EKMEĞİ

Ergun Köknar

1 kg. içi beyaz, iyi pişmiş bastırınca hemen kabaran has ekme 

750 gr. toz şeker

1/2 adet limon

4 l le kaymak

Yeterince kızartma yağı

 nce tatlının şurubunu hazırlayınız. 750 gr. şekerin üzerine dört parmak geçecek kadar su koyup kaynatınız. Kaynama başlayınca yarım limonu sıkıp, kabuğunu şekerin içine atınız. Kaynatmaya devam ediniz. Tırnağınız  zerine damlattığınız bir damla şurup hemen akıp gitmiyorsa yeterli kıvamı buldunuz demektir. Şurubu ateşten indiriniz. Ekmeğı ikiye bölüp i ini çıkarınız. Kabuklarını yaşsılaştırıp, yağda kızartınız. Sıcak suyla bir süre yıkayıp s z n z. Kenarlı bir tepsiye ekme  kabuğunu yayınız.  zeri  rt l nceye kadar şuruptan dökünüz. Ekme  şurubu içtikten sonra üzerini kaymakla sıvayınız. İkinci parça ekme e başka bir yerde şurubu i tirdikten sonra kaymağın üzerini  rt n z. Bir miktar daha şurup döküp orta hararetli ateş üzerinde kısa bir süre pişiriniz, ister sıcak, ister soğuk ikram ediniz.