



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU EKMEK KAVURMASI

<https://ihe.com.tr>

Bayat ekmekler fındık büyüklüğünde doğranır.

Bir tencereye 1,5 yemek kaşığı tereyağı konular, eritilir ve hafif yanma kokusu geldiğinde içine 2 yemek kaşığı şeker konur.

Şekerin arkasından bir çay bardağı su ilave edilir.

Tencerede iyice karıştırılır,

Kaynarken üzerinde köpük olmamasına özen gösterilir.

Ekmekler içine atılır ve hiç karıştırmadan üzeri bir kapakla kapatılır.

Ekmeklerin yumuşaması sağlanır.

2-3 dk. sonra ekmeklerde kuru herhangi bir yer kalmayınca kadar kavrulur.

Soğutulur ve afiyetle yenir.