



CAPİROTADA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 somun ekmek (bayat tercih edilir)
- 1 su bardağı esmer şeker
- 2 su bardağı su
- 1 çubuk tarçın
- 1 su bardağı kuru üzüm
- 1 su bardağı fındık veya ceviz
- 1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Karışık meyve şekerlemeleri (isteğe bağlı)

Esmer şekeri, suyu ve tarçın çubuğunu bir tencerede kaynatın.

Ekmekleri dilimleyin ve tereyağında kızartın.

Ekmek dilimlerini bir tepsiye yerleştirin, üzerine kuru üzüm, ceviz ve peynir serpiştirin. Şurubu üzerine dökün. 180 °C'de yaklaşık 20 dakika fırında pişirin.

Not: Meksika mutfağının köklü geçmişini temsil eden tatlılardan biridir. Yalnızca bir tatlı değil, aynı zamanda sembolik anlamlar taşıyan bir yemek olan Capirotada, Paskalya'da geleneksel olarak tüketilen bu tatlı, Meksika'nın farklı bölgelerinde değişen tariflerle hazırlanır.

