



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEREZ ŞEKERİ

1,5 su bardağı esmer susam
1 su bardağı tuzsuz yer fıstığı
1 su bardağı badem
1 su bardağı fındık
1/2 su bardağı ceviz
1 su bardağı tozşeker

Bademlerin ve yer fıstıklarının kabuklarını soyduktan sonra, fındık, kırık ceviz ile birlikte bir tencereye koyup, kısık ateşte 5-6 dakika kadar kavuralım.

Susam ve tozşekerini ilave edip, kavurmaya devam edelim.

Kıvama gelince ocaktan indirip, tepsiye dökelim.

İyice soğuyup sertleştikten sonra, parçalara ayırıp, servis tabağına dizelim.

Not: Eğer esmer susam bulamazsanız, susamı kavurarak elde edebilirsiniz.