CEVİZ EZMESİ (BURDUR)

https://www.kulturportali.gov.tr

İki su bardağı şeker yarım su bardağı su ile kaynatılır. Kıvamlı bir hale getirilir. Asla içine limon tuzu veya limon suyu konmaz. Şurubun kıvamını anlamak için bir cam kap üzerine damlatılır. Şekli bozulmaz, top halinde kalırsa olmuş demektir. Şeklini bozarsa biraz daha kaynatmak gerekir. 2 su bardağı ince irmik ve 2 su bardağı ceviz içi, kuru olarak ayrı bir yerde karıştırılır, güzelce harmanlanır. Harmanlanan bu karışım, kaynamakta olan şeker şurubuna karıştıra karıştıra yedirilir. Tam karışınca ocaktan indirilir. Yağsız, kuru irmik veya un serpilmiş bir tepsiye dökülür. Elle veya herhangi düz bir şeyle üzeri basılır ve düzlenir. Hepsinin üzerine bolca pudra şekeri serpilir, yuvarlak bir şişe veya merdane ile iyice düzlenir. Biraz durduktan sonra baklava dilimleri gibi kesilir.

Not: Burdur?un en meşhur yiyeceği durumundaki ceviz ezmesi, karton kutularda yolluk veya hediye olarak götürülmektedir. Bugün, yapılışında bazı farklılıklar vardır. Eskiden içine bolca ceviz girerken günümüzde daha az ceviz ve daha çok irmik girmektedir.

© lezzetler.com tarif no:116390 • adı:Ceviz Ezmesi (Burdur) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:24.04.2024 - 19:44