



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZ EZMESİ (BURDUR)

Burdur Valiliği

Bir kg irmik ve 1 kg dövülmüş ceviz bir kaba konur. Diğer yandan bir bardak su bir tencere içinde, ateş üzerinde ılıklaştırılır. 1 kg şeker ılık su üzerine dökülerek eriyene kadar karıştırılır. Şeker eriyince, irmik ve ceviz karışımı eklenerek iyice karıştırılır. Kıvama gelen bu karışım, pudra şekeri serpilmiş bir tepsiye dökülerek, kaşığı ters yüzü ile aynı kalınlıkta yayılır ve baklava kesimi yapılır. Burdurluların hediye olarak il dışına götürdükleri tatlı çeşidinin en yaygın olanıdır.

