



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZ EZMESİ



Malzemeler; 2 su bardağı toz şeker, 2 su bardağı irmik, 2 su bardağı ceviz



Tencereye 2 su bardağı toz şeker alınır.



Üzerine yarım su bardağı su koyularak ateşe konur.



Ayrı bir yere 2 su bardağı irmik ve 2 su bardağı ceviz alınır.



İrmik ve ceviz iyice karıştırılır.



Tenceredeki şeker ve su kaynamaya başlayınca irmik ve ceviz karışımı eklenir.



Tahta kaşıkla aralıksız karıştırılır.



Bu arada kũçük kare fırın kabının içine pudra şekeri serpilir.



Tencereadaki karışımımız iyice toparlanınca olmuş demektir.



Tenceden alınıp fırın kabına dökülür.



Yüzeyi spatula yardımıyla iyice bastırılarak düzleştirilir ve bu şekilde soğumaya bırakılır.



Soğuyup kendini çekince dilimlenerek servise sunulur.