



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ PEKMEZ SUCUĞU (BEYPAZARI ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 ölçek un
5 ölçek pekmez
Alabildiği kadar ceviz

Un ve pekmez koyulaşana kadar pişirilir. Birgiin önceden ıslatılıp ipe dizilen cevizler asılarak bir iki saat sonra sıcak fırına konur. Küf yapmaması için iyice kurutulur. İpe dizilen cevizler koyulaşan hamurun içine batırılıp oklana asılır. Akanların toplanıp yenilebilmesi için altına temiz bez serilir. Biraz kuruduktan sonra hamurun içerisine tekrar batırılıp çıkarılır. Bu işlem 2 veya 3 kere tekrarlanır. Ürün oklanlara asılarak üstleri beyazlaşınca kadar kurutulur.

