



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ ÜZÜM SUCUĞU (BİLECİK)

Ebubekir Yılmaz - Burak Çıtak

Üzüm pekmezi ve su karıştırılır, bu karışımdan bir miktar alınır un ve nişasta ile çırpılır. Pekmez ve su tencerede kaynamaya bırakılır. Kaynayan pekmezli karışım içine şeker katılır, un ve nişastanın olduğu karışım pekmezli suyun içine parçalar halinde katılır. Kıvamı yoğunlaşmaya kadar karıştırılır.

Kıvamı yoğunlaşan karışım kaynadığında ipe dizilen bütün ceviz içleri bu karışıma daldırılır. Çıkartılan iplik asılır ve 2 gün bekletilir.

