



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİNGAN BAKLAVASI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

3 kalın dilim francala, bayat ekmek veya pide
3-4 kaşık Antep pekmezi
1-2 kaşık sadeyağ veya tereyağı
1 çay bardağı dövülmüş ceviz (istenirse)

Ekmekleri küp küp doğrayın.
Pekmez ve yağı bir tavada kaynatın. Doğranmış ekmekleri içine atın.
Ekmekler, yağ ve pekmezi çekene kadar kaşıkla altüst edin ve servis tabağına alarak ılık olarak servis yapın, isterseniz üstüne 1 çay bardağı kadar dövülmüş ceviz de ekleyebilirsiniz.

Not: Baklava ile alakası olmasa da çok sevilen, bayat ekmeğin değerlendirildiği, ucuzluğu, çabuk ve zahmetsiz yapılışı ile bir anlamda baklavanın zıddı olan bir tatlıdır. Özellikle soğuk kış günlerinde enerji verir.