



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMAT ŞEKERLEMESİ (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 su bardağı kavrulmuş iç fındık
1 su bardağı toz şeker
1/2 su bardağı su

Toz şekerle su karıştırılarak yayvan bir tencere ya da tavaya konur.
Bu şekilde köpürene kadar kaynatılır.
İyice kaynayınca içine kavrulmuş fındıklar dökülür.
Kısık ateşte, fındıkların etrafına şeker sarıncaya kadar pişirmeye devam edilir.
Şeker kristalleşip fındıkları sarmaya başlayınca ateşin altı kapatılır.
Karıştırılarak bir kaba dökülür ve soğuyuncaya kadar o kaptaki bırakılır.
Sonra servis kabına alınarak ikram edilir.

