



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ SOMUN TATLISI

1 adet büyük bayat ekmek

2 çorba kaşığı tereyağı

Şerbet için:

1 su bardağı toz şeker

1,5 su bardağı su

Evvela karamelli şerbet hazırlanır; bunun için bir derin tavaya şeker konur, kısık ateşe oturtulur ve fazla karıştırmadan açık kahverengini alana kadar pişirilir. Ateşten alınır, 5 dakika sonra sıcak su ilave edilir, eriyene kadar karıştırılır. Sonra tekrar ateşe konur, bir taşım daha kaynatılır ve ateşten alınır. Şerbet soğurken bayat ekmek ince ince dilimlenir. Dilimlerin bir yüzüne tereyağı sürülür ve bir tepsiye dizilir. 180 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 3 dakika sonra üzerine karamelli şerbet gezdirilir.