



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYMAKLI KARAMELLİ EKMEK TATLISI

Samsun İl Tarım Müdürlüğü

1 paket tuzsuz kızarmış ekmeK

Karameli İçin:

1 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

Sosu İçin:

1 kâse yaban mersini

3 çorba kaşığı toz şeker

Üzeri İçin:

Kaymak

Tavaya karameli için 1 su bardağı toz şeker ve 2 su bardağı su ilave edip karamel elde edin. Sosu için ise tavaya 1 kâse yaban mersini ilave edin. Üzerine 3 çorba kaşığı toz şeker ilave edip kaynamaya bırakın. Fırın kabına 1 paket tuzsuz etimekleri dizin. Tuzsuz ekmeklerin üzerine karamel sosu ile ıslatın. Tuzsuz ekmeklerin üzerine kaymak ilave edin. Kaymağın üzerine yaban mersinli sosu dökün ve servis edin.

