



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY CEVİZLİ EKMEK

Malzemeler (12 kişiliktir):

2 tane fırından alınan ekmeğ hamuru

2 yemek kaşığı erimiş tereyağı

1 yemek kaşığı su

1/2 su bardağı şeker

1 yemek kaşığı pekmez

250 gr. dövülmemiş ceviz içi

Yapılışı:

Tereyağı, su, şeker ve pekmeze birlikte şeker eriyinceye kadar ısıtılır. Bu karışımdan birer kaşık çok küçük fırına dayanıklı kaselere dökülür. Hamur üzerine 3 tane yarım ceviz parçası konur. Hamur 12 eşit parçaya ayrılır. Kaselelere konan karamelin üzerine yarısını, dolduracak kadar hamurlar konur iki misli kabarıncaya kadar bekletilir. 180° fırında 20 dakika pişirilir. Kalıp başaşağı edilerek ekmeğ çıkarılır. Böylece dipteki sosun ekmeğlerin üzerine akması sağlanır.
