



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAMUK ŞEKERİ (ÇEÇEN)

<https://esenler.bel.tr/>

1/2 adet bayat ekmeğ
2 su bardağı un
200 gram pudra şekeri
125 gram tereyağı
1 çay bardağı yer fıstığı
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu

Ekmeği rondodan geçirin. Tereyağını tencerede eriterek içine unu koyup soteleyin. Ufalanmış ekmeği katıp akıcı bir hamur yapın. Portakal kabuğu rendesini tarçını, yer fıstığını ilave edin. Yağladığınız cam tepsiye dökün. 180 derecelik fırında 35 dakika pişirerek dışarı alın. Üzerine pudra şekerini serpin. Servis yapın.

