



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI TUTMAÇ

<http://www.ekmekissendikasi.org.tr>

3 su bardağı toz şeker, 3 su bardağı su ve yarım limon suyu karıştırılıp kaynatılır. Elde edilen şurup soğumaya bırakılır.

Bayat ekmek küp küp doğranır.

Zeytinyağı, tavada yakılmadan kızdırılır. Doğranmış ekmekler, çırpılmış yumurtaya bulanarak, kızgın yağda peyderpey kızartılır.

Kızaran ekmekler şuruba atılır. Bir yandan kızartma işlemi sürdürülürken, öte yandan şurubu çeken ekmekler servis tabağına çıkartılır.

Kızartma işlemi bitince, servis tabağına çıkarılmış ekmekler üzerine tarçın, susam, badem, ceviz, fındık, gül suyu serpilir. Hafifçe karıştırılır.

İstenirse kalan şurup da ekmeklerin üzerine gezdirilir.
