

Burdur Ceviz Ezmesi

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

7 kişilik

Kolay

~430 kcal

Açılış 2/10

Ceviz ezmesi, ceviz, irmik, şeker ve suyu kışın pişirip pudra şekerli zeminde bastırarak Burdur tatlısıdır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Toz şeker
- 0.5 su bardağı Su
- 1.5 su bardağı Ceviz içi
- 1.5 su bardağı İrmik
- 0.5 su bardağı Pudra şekeri

Yapılış

- Şeker ve suyu tencerede kaynama noktasına getirin.
- İrmik ve ince çekilmiş cevizi ekleyin.
- Karışımı 5 dakika sürekli karıştırarak koyulaştırın.
- Yağlı kağıda pudra şekeri serpip sıcak harcı yayın.
- Harcı 11 tane tamamen soğumadan baklava dilimi gibi kesin.
- Ters çevirip kare dilimleyerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Şerbeti uzun kaynatmamak ezmenin soğuyunca taş gibi sertleşmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük kareler halinde Türk kahvesi yanında sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş