

# Burdur Ceviz Ezmesi

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

7 kişilik

Kolay

~430 kcal

Açılış 2/10

Ceviz ezmesi, ceviz, irmik, şeker ve suyu kışa pişirip pudra şekerli zeminde bastırılarak 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

## Yapılışı

- 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 olarak yayın.
- Üstünü düzleyip buzdolabında 2 saat dinlendirin.
- 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 olarak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş