



KIRAZ'IN
MUTFACI



Unutma Beni Tatlısı - Amasya



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 dakika

□ **Dinlendirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 dilim bayat köy veya tam buğday ekmeği
- 1 su bardağı üzüm pekmezi
- $\frac{3}{4}$ su bardağı su
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay bardağı ceviz içi, iri dövülmüş
- 1 yemek kaşığı tereyağı, ekmeği tavada ısıtmak için

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Buğday/gluten ve ceviz.

Ön Hazırlık:

Bayat ekmeği 2 cm kalınlığında dilimleyin; çok ince dilimler şurupta dağılabilir. Cevizi iri kırın. Pekmez ve şekeri küçük tencereye ölçüp suyu ekleyin. Tatlı, ekmeği sıvıya kısa süre batırıp cevizle servis edilen sade bir Amasya lezzetidir.

Yapılışı:

1. Pekmez şurubunu kaynatın:

- Pekmez, su ve şekeri tencerede karıştırın. Orta ateşte şeker eriyip karışım hafifçe kaynayınca ateşi kısın.
- Şurubu koyu karamel kıvamına getirmeyin; ekmekleri kaplayacak kadar akışkan kalmalıdır.

2. Ekmeği ısıtın:

- Tereyağını geniş tavada eritin. Ekmek dilimlerini her iki yüzü hafifçe kızarıp ısınana kadar çevirin; fazla kızartıp sertleştirmeyin.

3. Şurupla buluşturun:



- Ilık ekmekleri kevgirle şuruba kısa süre batırıp çıkarın. Her iki yüzü şurubu alsın ama içi hamurlaşmasın.
- Dilimleri servis tabağına yan yana dizin. Kalan şuruptan kaşıkla üzerlerine gezdirin.

4. Dinlendirip ceviz ekleyin:

- Tatlıyı ılık veya oda sıcaklığında 30 dakika dinlendirin. Cevizi servis etmeden hemen önce üzerine serpin; böylece hafif çıtırılığı kalır.

Kıvam Kontrolü:

Ekmek şurubu içine çekmiş ama dilim biçimini koruyor olmalıdır. Şurup fazla koyuysa bir-iki yemek kaşığı sıcak suyla açın; çok suluysa ekmeği kısa süre daha süzdürün.

Saklama:

Tatlıyı kapalı kapta buzdolabında 1-2 gün saklayın. Ekmek bekledikçe şurubu tamamen çekeceğinden servis öncesi az şurup ayırmak dokuyu korur. Cevizi sunumda ekleyin.

>> **İpucu:** Ekmekleri şurubun içinde uzun süre kaynatmayın; kısa batırıp çıkarmak, tatlının ekmek dokusunu korur.

Kiraz'ın
Mutfağı