**CİMİLİ TATLISI**

**Malzemeler:**

* Tandır ekmeği, 500 gr
* Üzüm pekmezi, 200 gr
* Ceviz, 1 su bardağı
* Tereyağı, 2 yemek kaşığı

**Hazırlanışı:**

Tereyağı tavada eritilir. Doğranmış olan tandır ekmeği tereyağında kavrulur. Kavrulan tandır ekmeğine kırılmış olan cevizler eklenir ve kavrulmaya devam edilir. Kavrulan karışıma pekmez ilave edilerek ekmeğin pekmezi çekmesi sağlanır. Servis tabağına konarak, sıcak servis edilir.

****