



## Burdur Cezaevi'nde üretilen ceviz ezmesi



3'TE

TÜRKİYE'NİN  
DÖRT BİR YANINDA...



## Burdur Cezaevinde Üretilen Ceviz Ezmesi Türkiye'nin Her Köşesine Ulaşıyor

**Burdur Cezaevinde üretilen coğrafi işaretli ceviz ezmesi, Türkiye'nin dört bir yanına gönderiliyor. Günde 200 kilogram üretim yapılıyor.**

Burdur'daki Cezaevi İşyurdu atölyelerinde yöresel lezzeti ceviz ezmesi üretimi yapılıyor.

Burdur'un yöresel lezzeti olan coğrafi işaretli ceviz ezmesi Adalet Bakanı Yılmaz Tunç'un katılımıyla geçen mart ayında açılışı yapılan Burdur E Tipi Kapalı ve Açık Ceza İnfaz Kurumu bünyesindeki Burtrak İşyurtları Kurumu Uygulamalı Sosyal Tesisleri'nde bulunan tatlı ve şekerleme atölyelerinde üretilerek Türkiye'nin her

yerine sevk ediliyor.

Ceviz ezmesinin üretimini yapan infaz koruma memuru Ali Taş, "Burdur'a has ceviz ezmesini tatlı ve şekerleme atölyemizde üretmekteyiz. Cevizlerimizi özenle seçip ince parçalara ayırıyoruz.

İrmik ve şerbetle karma işleminden sonra tepsilere döküyoruz. Tepsilere dökülen ceviz ezmemiz daha iyi kıvam alsın diye bir gün bekletildikten sonra ertesi gün kesilip, paketlenerek Türkiye'nin her yerindeki cezaevlerimizin satış mağazalarına gönderiliyor" dedi. Taş, atölyede talebe göre günlük 200 kilografa yakın üretim yapıldığını söyledi. ■ E.S. TUNCEL