



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEK TATLISI

<https://ihe.com.tr>

5-6 dilim bayat ekmek içleri
2 su bardağı toz şeker
1 kaşık margarin
3 adet yumurta
2 su bardağı süt
1 adet limon kabuğu rendesi
1 paket vanilya

Şekerden iki kaşık ayırıp, kalanı ile kıvamlı şurubu hazırlayınız. Bayat ekmek içlerini sütle ıslatınız. Yumuşayınca ezerek koyu bir bulamaç yapınız. Erimiş yağa yumurtaları katıp, karıştırınız. Sonra bu karışıma ekmekleri ilave ediniz.

Küçük yağlanmış tepsiye karışımı koyup, yayınız. Üzerine ayırdığınız şekerleri dökünüz. Isıtılmış orta hararetle fırında katılaşıncaya kadar pişiriniz.

Fırından çıkarıp, üzerine ılık şurubu dökünüz. İstenilen şekilde kesip, servis yapınız.