



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEKTEN YAŞ PASTA

TMO Bayat Ekmekli Yemek Tarifleri

5 su bardağı süt
1 adet süt kreması
1 adet çikolata (40 gram)
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı nişasta
6 adet bayat hamburger ekmeği
Üzeri için:
Süt kreması
1 adet bitter çikolata (80 gram)
3 yemek kaşığı şeker

Kek kalıbı yağlanır.

Ekmekler ortadan ikiye bölünür.

1 su bardağı süte 2 kaşık şeker ilave edilir, ekmekler ıslatılır ve kalıbın altına ve yanına doğru dizilir.

4 su bardağı süte; un, nişasta, şeker, süt kreması ve çikolata eklenerek krema hazırlanır.

Dizilen ekmeklerin ilk katına krema dökülür.

İkinci kat ekmeklere yine aynı işlem yapılır.

Yine krema dökülür ve dolapta bir gece bekletilir.

Pasta kalıptan çıkarılır, hazırlanan çikolata sosu pastanın üzerine dökülür.

Dilimlenerek servis yapılır.

