



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK TATLISI

Türk Kadınının Tatlı Kitabı

Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

250 g Bayat ekmek içi

500 g Süt (2 bardak)

3 tane Yumurta

2 çorba kaşığı Şeker

100 g Sana (5 çorba kaşığı)

400 g Şeker (1.3/4 bardak)

1,3/4 bardak Su

1 tatlı kaşığı Limon suyu

İçinde; ufalanmış 250 g içbayat ekmek bulunan bir tencereye 500 g süt (2 bardak) ilâve ederek, bunları iyice mıcıklayınız ve sonra da 15 dakika kadar dinlenmeye bırakınız.

Ekmekler sütü iyice emdikten sonra, ufalanmış bu ekmeklere 3 tane yumurta, 2 çorba kaşığı şeker ve eritilmiş soğuk hâlde 100 g Sana (5 çorba kaşığı) ilâve ederek 5 dakika kadar yoğurmak suretiyle iyice birbirlerine hâlediniz. Sonra da bunları, fırına sığabilecek yağlanmış genişçe ve yayvan bir tepsiye çok ince bir tabaka halinde boşaltarak fırına sürünüz ve 70 dakika kadar pişmeye bırakınız.

Fırındaki tatlı tepsisinin inmesine 25 dakika kala içinde: 400 g şeker (1.3/4 bardak), 1.3/4 bardak su ile 1 tatlı kaşığı limon suyu bulunan bir tencereyi, orta ısıdaki ateşe oturtarak, karıştırmak suretiyle şekeri su içinde eritiniz ve şeker eridikten sonra da 13 — 15 dakika daha kaynatarak orta koyulukta şurup yapınız, fırından çıkarttığınız tatlının üzerine dökünüz, soğumaya bırakınız, soğumasını müteakip keserek servis yapınız.