



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK TATLISI (YAĞSIZ KAYISI VE ERİKLİ)

Çok beyaz ve ufak francalayı ince ince diliniz. Francaların kenarlarındaki katı kısımları keskin bir bıçakla traş ediniz. Bunları bir ızgarada nar gibi olana dek kızartınız. Sonra bunları kaynamakta olan kayısı/erik şurubu içine birer birer atıp tatlısını içinceye dek durdurunuz. Sonra çıkararak bir tabağı diziniz. Eğer üstüne kayısı/erik tanesi de dizmek istiyorsanız kayısı/erik reçelinin tanelerini süzüp tanelerini üzerine diziniz.

Not: Bir ekmek bir günlük bayat olmazsa ne kadar kaynamış olsa yine az da olsa ekmek kokusu gitmez.