



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKLİ TATLI

<https://www.elele.com.tr>

12 hazır kızartılmış tuzsuz ekmek dilimleri
2 su bardağı su
1.5 su bardağı toz şeker
1 litre süt
6 yemek kaşığı toz şeker
6 yemek kaşığı un
1 paket vanilya
15 gr tereyağı
2 yemek kaşığı mısır nişastası
Üzeri için:
Mevsim meyveleri
File antepfıstığı
File badem

Su ve şekeri tencerede kaynatın. Kaynadıktan 5-6 dakika sonra ocağı kapatarak 10 dakika dinlenmeye bırakın. Kenarları yüksek olan kare veya dikdörtgen bir cam kaba tuzsuz ekmek dilimlerini dizin. Şerbeti ekmeklerin her tarafını ıslatacak kadar dökün. Süt, şeker, nişasta ve unu tencereye alıp karıştırın. Karışım koyulaşana ve un kokusu gidene kadar pişirin. Vanilya ve tereyağını ekleyip 2-3 dakika daha pişirin. Muhallebiyi ocaktan alıp 5 dakika dinlendirin ve ekmek dilimlerinin üzerini kapatacak şekilde dökün. Soğuduktan sonra üzerini küçük kesilmiş mevsim meyveleri, badem ve Antep fıstığıyla süsleyerek servis yapın.

