



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKMEKTEN KOLAY MEYVELİ PASTA

6 dilim ince dilimlenmiş bayat ekmeđ

150 gr. ilek

150 gr. ahududu

3 orba kaşığı toz şeker

3 orba kaşığı su

ÜZERİ İÇİN:

ilek

Ahududu

Ekmeđ kabuklarını keserek çıkarın. Ekmeđlerin 3/4'ü ile fırın kabının dibini ve kenarlarını kaplayın. Ekmeđ dilimleri arasında boşluk kalmamalı. Önceden ısıtılmış 180 °C fırında ekmeğlerin üzerleri pembeleşinceye kadar kızartın.

Çilekleri ayıklayın; ahududularla birlikte ısıya dayanıklı bir kaba aktarın karıştıran. Toz şeker ve suyu ekleyerek ateşe alın. Karıştıran orta hararetili ateşte hafifçe pişirin.

Meyveli karışımından 3 çorba kaşığı suyu bir kenara ayırın. Kalan meyveleri ve suyu ekmeğlerin üzerini kapatacak şekilde yayın. Kalan ekmeğlerle üzerini kapatın. Ekmeđlerin üzerine ağırlık koyun ve bu şekilde 1 gece bekletin.