



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKTEN KOLAY MEYVELİ PASTA

6 dilim ince dilimlenmiş bayat ekmeK

150 gr. çilek

150 gr. ahududu

3 çorba kaşığı toz şeker

3 çorba kaşığı su

ÜZERİ İÇİN:

Çilek

Ahududu

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

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

Meyveli karışımdan 3 çorba kaşığı suyu bir kenara ayırın. Kalan meyveleri ve suyu ekmeKlerin üzerini kapatacak şekilde yayın. Kalan ekmeKlerle üzerini kapatın. EkmeKlerin üzerine ağırlık koyun ve bu şekilde 1 gece bekletin.