



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PUDRA ŞEKERLİ EKMEK TATLISI

1 yumurta, çırpılmış
2 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı vanilya esansı
120 ml. süt
Tereyağı
Kabukları alınmış beyaz ekmek dilimleri
Süsleme için:
Pudra şekeri

Bir kasede yumurta, toz şeker ve vanilyayı karıştırın ve yavaş yavaş sütü ilave edin.
Orta ateşte biraz tereyağı ile bir tavada 2 dk. arkalı önlü ekmekler altın sarısı renk alacak şekilde pişirin.
Sıcakken pudra şekeri döküp servis edin.

