



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM UNU İLE BAYAT SOMUN TARTI

250 gram tozşeker
350 gram bayat somun ekmek
1 litre süt
200 gram bitter çikolata
90 gram badem unu
110 gram margarin
2 dilim Robotta çekilmiş ekmek
5 adet yumurta
Pudraşekeri
Tuz

Ekmeği blenderde çekip sütle yumuşatın. Yumurta sarılarını toz şekerle çırpın. Parlak bir karışım olunca yumuşatılmış margarin, sütle yumuşatılmış ekmek, badem unu, benmari usulü eritilmiş çikolata ve bir fiske tuz ile çırpılmış yumurta akını içine ilave edip devamlı karıştırın. Yağlanmış 26 cm çapındaki kek kalıbına karışımı aktarın. Üzerine ufalanmış ekmek serpin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 60 dakika pişirin. Fırından çıkarttığınız ekmek pastayı soğumaya bırakın. Dilimledikten sonra üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.

