



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARTINLI GELİNİN EKMEK TATLISI

<https://esenler.bel.tr/>

6 adet yumurta akı
1/2 çay bardağı irmik
1 çay bardağı ufalanmış bayat ekmek
1 su bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı tereyağı
Şerbeti İçin:
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tarçın
Üzeri için:
1 çorba kaşığı hindistancevizi

Yumurta akını, ufalanmış ekmeği ve irmiği karıştırma kabında karıştırarak hamur yapın. Sütü şekerle kaynatıp tarçın ekleyerek soğutun. Sıvı yağı derin bir tencerede kızdırın. Ekmekli hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıldıktan sonra elinizde yuvarlayın. Kızgın yağın içine atarak kızartın. Çıkarınca soğuk şerbetin içine atıp 5 dakika beklettikten sonra servis tabağına alın. Üstüne Hindistan cevizi serpip servis yapın.

