



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYAT EKMEK PASTASI

1 adet bayat esmer baget ekmeđ
2 su bardađı süt
1 paket krem Őanti
1 paket labne peyniri
1 adet portakalın rendelenmiŐ kabuđu
5er adet küp dođranmiŐ kayısı ve incir rećeli tanesi
Sos ićin:
Yarım kg kiraz
1 ćorba kaŐıđı tozŐeker
Süslemek ićin:
8-10 adet kiraz ya da böđürtlen

Süt ve krem Őantiyi iyice ćırpın. zerine labne peynirini ilave edin. Ayrı bir yerde ufak parćalara ayırdıđınız bayat baget ekmeđi portakal kabuđu, incir rećeli ve kayısı ile harmanlayın. Daha sonra krem Őantiye ilave edip, karıŐtırın. Dikdörtgen kek kalıbını streć filmle kaplayın. Harcı kek kalıbına boŐaltın. Sosu hazırlamak ićin, ćekirdeklerini ćıkarđıđınız kirazları tozŐekerle birlikte blenderden gećirin. Sosu pastanın zerinegezdiren, 1 gece buzdolabında dinlendirin. ćıkarđıđınızda kirazla ya da bđrtlenle süsleyerek servis yapın.

