



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BAYAT EKMEK TATLISI

TMO Bayat Ekmekli Yemek Tarifleri

Bayat ekmekten yapılan 1 su bardağı bayat ekmek unu

2 adet yumurta

2 yemek kaşığı şeker

3 yemek kaşığı hindistancevizi

½ su bardağı sıvı yağ

1 paket kabartma tozu

½ paket vanilya

Krema için:

2 yemek kaşığı şeker

2 su bardağı süt

2 yemek kaşığı nişasta

Şerbet için:

2 su bardağı şeker

1 su bardağı su

Fırınlanmış bayat ekmekler, robotta çekilir ve elenerek bayat ekmek unu elde edilir.

Yumurta ve şeker çırpılır. Bayat ekmek ununa yağ, hindistan cevizi, kabartma tozu ve vanilya eklenerek hamur hazırlanır.

Hamur tepsiye döküldükten sonra 170 derecede kızarana kadar pişirilir.

Şerbeti hazırlanır ve kaynadıktan sonra 15 dakika ocakta tutulur.

Şerbet soğutulduktan sonra sıcak tatlıya dökülerek dinlendirilir.

Krema malzemeleri koyulaşana kadar pişirilir.

Krema tatlının üzerine serilir.

Arzuya göre fındık ya da cevizle süslenebilir.

