BAYAT EKMEK TATLISI

1 bayat ekmek
1 su bardağı şeker
2-3 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı su

Bayat ekmekleri küp küp dilimleyip tepsiye koyuyoruz ve fırında üzerleri kızarana kadar bırakıyoruz.
Öte yandan tatlının şerbetini hazırlıyoruz ekmeklerin miktarına göre göz kararı 1 bardak şeker ve kaynamış suyu karıştırıp şekeri eritiyoruz ayrı bir kapta tereyağını eritiyoruz, şerbeti de tereyağının üzerine döküp 2.3 dk pişiriyoruz.
Kızaran ekmeklerimizin üzerine döküp soğutarak servis yapıyoruz.



© lezzetler.com tarif no:134965 • adı:Bayat Ekmek Tatlısı • gönderen:kaide • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:43