



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEK TATLISI

4 dilim bayat ekmek

Şerbeti için:

1 su bardağı toz şeker

1,5 su bardağı su

3-4 damla limon suyu

Muhallebisi için:

3,5 su bardağı süt

3 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı nişasta

1 paket vanilya

4 yemek kaşığı toz şeker

Toz şeker ve suyu derin bir tencerede karıştırıp kaynatın.

İçine limon suyunu da ekleyip şerbeti kenara alın.

Şerbet pişerken, ekmek dilimlerini kenarlarda boşluk kalmayacak şekilde fırın kabının tabanına dizin.

Pişen şerbeti kepçeyle ekmeklerin üzerine gezdirin.

Ekmekler şerbeti çekerken muhallebi malzemelerini başka bir tencerede karıştırıp kıvam alana kadar pişirin.

Hazırladığınız muhallebiyi şerbeti çeken ekmek dilimlerinin üzerine dökün.

Tatlıyı 10 dakika oda sıcaklığında ardından buzdolabında soğutun.

Dilimleyip üzerini dilediğiniz gibi süsleyerek servis edin.

