



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEK TATLISI

Semra UYAR

Bayat dilimlenmiş ekmek

1 bardak şeker

1 bardak su

Kreması için:

1 litre süt

2 kaşık un

2 kaşık nişasta

5 kaşık şeker

1 paket kremşanti

Ekmeklerimizi fırında kızarana kadar gevretiyoruz. 1 bardak şekeri kavurarak karamelize edip, 1 bardak su koyarak kısık ateşte 10 dakika kaynatıyoruz. Tepsiyeye dizilen ekmeklerin üzerine şurubumuzu döküyoruz. Diğer taraftan 4 bardak süte un, nişasta, şeker koyarak ağır ateşte muhallebimizi pişiriyoruz. Soğumaya bırakıyoruz. Ekmeklerimizin üstüne kremamızı seriyoruz. Dolapta dinlendiriyoruz. 1 bardak sütle 1 paket kremşantiyi çırpılarak kremamızın üstüne krem şantimizi de serip, servise hazır hale getiriyoruz.

