



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYAT EKMEKDEN EKMEK KADAYIFI

Birkaç dilim bayat ekmek

Şerbeti için:

2 su bardağı şeker

3 su bardağı su

Kreması için:

1 su bardağı un

1 su bardağı şeker

3 su bardağı süt

Yarım paket toz krem şanti

Üzeri için:

Çikolata sosu

Bayat ekmeklerimizi fırın tepsimize dizip önceden ısınmış fırında üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz

Ekmeklerimiz kızarıırken şerbetini kaynatıyoruz

Bunun için tencereye su ve şekeri koyup ateşe alıyoruz ve 15.20 dk kaynatıyoruz,

Fırından çıkan ekmeklerimizin üzerine sıcak şerbetimizi döküp iyice çekmesini bekliyoruz

Tatlımız şerbetini çekerken bizde üzerinin kremasını hazırlamaya geçelim

Tencereye un şeker ve sütü alıp çırpma teliyle çırparak pişiriyoruz

Ateşten alıp soğutuyoruz ve yarım paket toz krem şantimizi kremamıza döküp iyice çırpıyoruz

Soğuyan tatlımızın üzerine döküp spatula ile düzlüyoruz daha sonra servis tabağına alıp çikolata sosu ile süsleyip servis yapıyoruz.

