



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEKLİ MEYVELİ İRMİK TATLISI

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmeđ
- 1 su bardađı irmik
- 2 su bardađı süt
- 2 adet Őeftali
- 1 su bardađı Őeker
- 1 orba kaŐıđı niŐasta
- Kırık fındık
- 1 ay kaŐıđı vanilya
- 2 orba kaŐıđı tereyağı
- 1 orba kaŐıđı sıvı yağ

Ekmeđi dilimleyerek kenarlarını çıkartın ve küp küp kesin. Sıvı yağda kızartın. Bir tabağa koyarak, soğutun. Őeftaliyi rondodan geçirerek pre haline getirin. Tereyağını tencereye ekleyerek irmiği kısık ateŐte soteleyin. İçine kırık fındığı, vanilyayı koyun. Süt ile Őekeri kaynatıp Őerbet yapın. Tencereye dökerek karıŐtırın. Tencerenin kapağını kapatıp 5 dakika bekletin. KızarmıŐ ekmeğlerin zerine Őeftali püresini dökerek karıŐtırın. Birkaç dakika çekmesini bekleyin ve karıŐımı tenceredeki irmiğin üzerine dökün. Servis tabağına alıp servis yapın.

