



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEKLİ MEYVELİ TART

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

1/2 adet bayat ekmek
1 litre süt
1/2 su bardağı şeker
2 kaşık un
3 kaşık nişasta
1 paket çilek jölesi
6 adet dilimlenmiş elma

Tart kalıbının içine kalın dilimleyip kabuğundan ayırdığınız ekmek dilimlerini dizin. 1 bardak süte 1 çorba kaşığı şeker koyarak ekmekleri ıslatıp buzdolabında 1 saat bekletin. 1 litre süt, un, nişasta ve şekerle muhallebi yapın. Dolaptaki ekmeklerin üzerine dökün. 1 saat bekletin. Dışarı alarak elmaları üzerine süslü şekilde dizin. En üste hazırladığınız jöleyi dökün. Buzdolabında 5 saat bekletip servis yapın.

