



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEKLİ TAHİN HELVASI

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

- 1/2 adet bayat ekmeđ
- 1 su bardağı tahin helvası
- 3 adet yumurta
- 1 ay bardađı süt
- 2 orba kaşığı toz Őeker
- 1 ay kaşığı kabartma tozu
- 1 orba kaşığı tereyağı

Ekmeđi robottan geçiriniz. Helvayı karıştırma kabında ezip üzerine yumurtaları, sütü, toz Őekeri ve kabartma tozunu ekleyiniz. İçine ufalanmış ekmeği koyarak karıştırınız. Fırın tepsisine tereyağı sürüp kalan tereyağını karışıma ekleyiniz. Fırın tepsisinin içine dökerek düzeltiniz. 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişiriniz. Servis yapınız.

