



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT PİDE TATLISI

- 1 adet bayat pide
- Yarım litre süt
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş limon
- 1 su bardağı un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- Yarım su bardağı öğütülmüş fındık
- 1 yemek kaşığı hindistancevizi
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- Yarım su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Bayat ekmeğın iç kısmını çıkartıp iyice eziniz.
Yumuşaması için üzerine sütü döküp yarım saat bekleyin.
Şişen bayat ekmeğ içinin üzerine unu boşaltın.
Ardından kabartma tozu, yumurta ve zeytinyağını farklı bir kaptan blendırdan geçirin.
Diğere karışımın üzerine döküp karıştırın.
İçine vanilya, toz şeker, hindistancevizi ve fındık içinin boşaltın.
Blendırdan geçirip keke kalıbını yağlayarak içine dökün.
170 derece ısıttığınız fırına koyun.
30 dakika sonra fırından çıkartın.
Başka bir tencerenin içine 2 su bardağı toz şeker yarım limon suyu koyarak şerbet yapın.
Keki dilimlere ayırıp şerbeti üzerine dökün.
En sonra üzerine çikolata sosu ya da kaymak koyarak tüketin.

