



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇABUK EKMEK PASTASI

2 paket tuzsuz etimek
Yarım su bardağı şeker
2 su bardağı süt
Krema için:
3 su bardağı süt
1 çorba kaşığı nişasta
2 çorba kaşığı pirinç unu
1 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı tereyağı

Önce krema hazırlanır; Süt, nişasta, pirinç unu, kakao bir tencereye konur. Orta ateşte devamlı karıştırarak pırtıdayana kadar pişirilir. Ateşten almadan önce vanilya ve tereyağı iave edilir. Süt ve şeker karıştırılır. Baton bir kek kalıbı streç filmle kaplanır. Altına ve kenarlarına krema sıvanır. Etimekler önce şekerli süte batırılır, hemen çıkarılır. Üzerine krema sürülür. Dikey olarak baton kalıba konur. Bütün ekmek dilimleri aynı şekilde sıralanır. Üzerine kalan krema sürülür. Buzdolabına konur. 3-4 saat sonra streç sıyrılır ve servis tabağına ters çevrilir.