



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KOLAY TATLI

8 dilim bayat ekmek ya da kek
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
2 adet yumurta akı
3 çorba kaşığı kakao
2 paket vanilya

Fırın kabının içine bayat ekmekleri dilimleyip yerleştirin. Üzerine sütü döküp çektirin. Yumurtaları temiz bir kabın içine kırıp şekerle birlikte çırpın. Yumurtalar kar haline gelecek. Daha sonra içine vanilyaları ekleyip çırpmaya devam edin. Bir süre sonra kakaoyu da içine alıp karıştırmaya tahta kaşıkla devam edin. Çikolata sosu kıvamında olunca sütle ıslattığınız ekmeklerin üzerine döküp 190 derecedeki fırında 15 dakika pişirip çıkartın. Vanilyalı dondurmayla ikram edilebilir.