



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİLEK SOSLU EKMEK TATLISI

12 dilim tost ekmeđi
1 kilo çilek
2 su bardağı şeker
2 su bardađı süt
2 kabuk tarçın
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı tereyağı

Ekmeklerin kabuklarını alıp üzerine tereyağı sürüp fırında kızartın. Çilekleri bir tavaya alıp üzerine şeker, kabuk tarçını, 1 bardak su ekleyip 10 dakika kadar kaynatın püre yapın. Kızaran ekmekleri servis tabağına 6 adet dizin sütle yumuşatın ve üzerine çilekli karışımından dökün. Üzerini tamamen kaplasın, ekmekler sütü çeksin. Soğumaya bırakın, dilimleyip ikram edin.