



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEĞERLENDİRME TATLISI

1 adet bayat ekmek içi
3 adet yumurta
1 çay bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilye
Şerbet;
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su

Şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Bayat ekmek blenderden geçirilerek un haline getirilir. Üzerine diğer malzemeler katılır, karıştırılır. Yağlanmış, uygun büyüklükte bir fırın kabına dökülür, düzeltilir. 180 derece fırında yarım saat kadar pişirilir. Fırından çıktıktan sonra kare kare dilimlenir ve şerbet gezdirilir. 2 saat sonra servise sunulabilir.