



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK TATLISI

<https://esenler.bel.tr/>

1 adet bayat ekmeğ
4 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı hindistancevizi
1/2 çay bardağı pekmez
1 çay bardağı kırık fındık
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su
1/2 adet limon suyu

Suyu, şekeri ve limon suyunu kaynatarak ılımaya bırakın. Ekmeği 1 parmak genişliğinde kesip kenarlarını çıkartın. Yumurtaları çırpma kabında çırparak ekmeği yumurtaya bulayın. Kızgın yağda yumurtalı ekmeği önlü arkalı kızartın. Tepsiye dizin. Üzerine ılık şerbeti dökerek 30 dakika bekletin. Servis tabağına şekerli ekmeği aktarıp üzerine fındık ve hindistancevizi serpererek pekmezi ip gibi gezdirin. Servis yapın.

