



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK TATLISI

2.5 bardak küçük doğranmış fırancala ekme
3 bardak sıcak süt
2 yumurta (çırpılmış)
1/2 su bardağı şeker
50 gr. erimiş tereyağı veya margarin
Tuz
Vanilya

Ekmeleer yarım saat önce kaynar sütle ıslatılır. Çırpılmış yumurtalara şeker, tereyağı, az tuz ve vanilya katılır. Yumurtalı karışım süte batırılmış ekmeleer üzerine dökülerek hafifçe karıştırılır. Kaşıkla bir fırın kabına aktarılır. Kaynar suyla dolu bir tepsiye oturtulur. 170 de fırında 45 dakika pişirilir. Bu malzemeye dövülmüş ceviz de kullanılabilir.