



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK TATLISI

- 1 adet bayat ekmeđ
- 2 bardak süt
- 5 adet yumurta
- 1 bardak bitkisel yađ
- Yarım kilo toz Őeker
- 2 bardak su
- Yarım limon
- 1 bardak dövülmüŐ ceviz

Bir tencereye su ve toz Őekerini koyup ağır ateŐte 25 dakika kaynatınız. Limon suyunu ilve ederek 2 dakika daha kaynatıp indiriniz, soğuması iēin bir kenara bırakınız, ııkardıktan sonra dilimleyiniz. Sütle ıslatıp zedelemeyen hafifēe sıkarak bir tepsiye alınız. Ekmeđin alt ve üst kabuğunu bir parmak kalınlığında kesip yumurtaları bir kaseye kırıp ēatalla vurunuz. Bitkisel yağı tavada kızdırınız. Ekmeđ dilimlerini yumurtaya bulayıp kızgın yağda her iki tarafları pembeleŐinceye kadar kızartınız. Delikli keēēe ile ııkarp sođumuŐ olan Őuruba atınız. Őurupta 10-15 dakika kalan tatlıları servis tabağına dizip üstüne ceviz serpiniz.