



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EKMEK TATLISI

- 50 Gr Sana Klasik
- 1 Tutam tuz
- 1 Paket etimek
- 1 Kahve Fincanı su
- 1 ay Bardađı toz Őeker
- 3 orba KaŐığı buğday niŐastası
- 5 Su Bardađı süt
- 2 Su Bardađı Őeker
- 2 Kahve Fincanı süt
- 1 Paket krem Őanti
- 2 Su Bardađı kaynar su

Őekeri ve kaynar suyu Őerbet kıvamına gelene kadar kaynatalım ve bir tepsiye bütün etimekleri dizelim üzerine hazırladığımız Őerbeti dökelim. Süt toz Őeker tuz su ve niŐastayı bir tencerede muhallebi kıvamına gelene kadar piŐirelim.sonra yağı ekleyip mikserle karıŐıtalım. ŐerbetlenmiŐ etimeklerin üzerine spatula yardımı ile yayalım.buzdolabında ne kadar uzunkalırsa o kadar iyi servis yapacağımız sırada kremŐantiyi 2 kahve fincanı sütle hazırlayıp üzerine sürüyoruz ve isteğe göre hindistan cevizi ile süslüyoruz.

---