



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK TATLISI (SURİYE)

1 paket tost ekmeđi
200 gr tereyađı
2.5 bardak süt
4 kaşıık şeker
2 kaşıık nişasta
1 paket krema
1,5 bardak su
1,5 bardak şeker
Yarım limon

Tost ekmeklerinin kenar kabukları alınıp içleri rondodan geçirilir.

Margarini eritilip bu ekmeklere iyice yedirilir. Bu karışımın yarısı, tart kalıbının ya da bir tepsinin tabanına iyice bastırılarak yayılır.

Süt, şeker ve nişasta pişirilir. Sonra da içine krema eklenip karıştırılır. Bu muhallebi iyice soğuduktan sonra kalıptaki ekmekli karışımın üzerine dökülür.

Kalan ekmekli karışım da muhallebinin üzerine yayıldıktan sonra 20-25 dakika üzeri kızarana kadar fırında pişirilir.

Tatlı fırından çıkar çıkmaz, önceden şeker ve su ile hazırlanıp soğumuş olan şerbet üzerine dökülür.

Tatlı sıcak sıcak servis edilir