



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK TURTASI

Malzeme :

8 bayat sandöviç ekmeđi

1.300 kg. süt

1 çay fincanı kakao

1 çay fincanı toz şeker

2,5 çorba kaşığı (tepeleme) tereyağı ya da sofrı margarinı

100 gr. çekirdeksiz üzüm

15 tane badem

biraz pudra şekerı

Yapılışı :

Üzümleri yıkadıktan sonra biraz suyla ıslatıp bırakın yumuşasm. Öte yandan, büyükçe bir tencereye ekmekleri ve şekerli sütü koyun. İyice yumuşadıktan sonra bir çatalla ezerek halledin birbirine. Kakaoyu, suyunu süzdüğünüz üzümleri, çekilmiş bademi ve yumuşatılmış yağı ilâve edin. Bir güzel karıştırıp hepsini hallettikten sonra, içini hafifçe yağladığınız bir pasta kalıbına dökün. Ve orta fırında bir saat pişirip çıkarın. Üzerine pudra şekerı serpin ve iyice soğuduktan sonra dilim dilim kesip servis yapın.
