



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKLİ HİNDİSTANCEVİZLİ TATLI

3 yumurta
1,5 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
3 çorba kaşığı tereyağı
10 dilim bayat ekmek
1 çay bardağı hindistancevizi
1 çay bardağı kıyılmış ceviz
10 adet çilek

Bayat ekmekleri işinizle ufalayarak bir kabın içine alın. Üzerine çırpılmış yumurtayı, şekerini, erimiş tereyağını döküp çırpmaya devam edin. Vanilya, Hindistan cevizi ve normal kıyılmış cevizini de ekleyip karıştırın. Bu karışımı yuvarlak bir fırın kabına döküp üzerine hafifçe bastırın. Daha sonra üzerini kapatın. 200 derecedeki fırına içi su dolu bir kabın içinde yerleştirin. 20 dakika kadar pişirin. Üzerini çileklerle ve Hindistancevizi fıstıklarla süsleyip servis yapın.