



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKLİ PASTA

- 1 tane yuvarlak köy ekmeđi
- 1 bardak süt
- 1 kařık bal
- 2 kařık margarin
- 1 kařık neskafe
- Üst krema için:
- 1 bardak piriñ unu
- 2 kařık niřasta
- 100 gram margarin
- 2,5 bardak süt
- 1 tane vanilya
- 1 bardak řeker
- 2 bardak portakal suyu
- 1 kařık niřasta
- 1 fincan řeker
- 1 fincan fıstık

İlk önce kremasını yapalım 2,5 bardak süte piriñ unu nişasta ve 100 gram margarin ekleyelim vanilya ve şekeri katıp mikserle karıştırıp pişirelim.

Üst sos için portakal suyu nişasta ve margarinle şekeri katıp pelte şeklinde pişirip ılımasını sağlayalım.

Köy ekmeğini ikiye bölelim, üzerine sütü ısıtıp için margarin koyalım, neskafe ve bal ekleyip ekmeğimize döküp ıslatalım.

Üzerine pudingimizi sürelim en son diğer ekmeği aynı şekilde ıslatıp üste koyalım pudingle kapatalım. Portakal peltesiyle yüzeyini süsleyip antepfıstığıyla servis edelim.

