



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEKLİ PASTA

1 paket etimek
2 adet muz
1,5 su bardağı süt
1 adet yumurta
1,5 çay bardağı şeker
1,5 çorba kaşığı pirinç unu
1 paket vanilya
Islatmak için:
1 su bardağı su
Yarım su bardağı şeker

Önce şeker ve su kaynatılır, soğumaya bırakılır. Tencereye süt, şeker, pirinç unu ve yumurta konur. Orta ateşte karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Etimekin yarısı bir tepsiye dizilir. Soğumuş şurubun yarısıyla ıslatılır. Hazırlanan muhallebinin yarısı sürülür. Muz dilimleri üzerine yerleştirilir. Kalan etimekler üzerine sıralanır, kalan şurupla ıslatılır. Kalan muhallebiyle üzeri ve kenarları kaplanır. Buzdolabında 1 gece dinlendirilir.