



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKMEK PUDİNGİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Bayatlamış ekme  (rendelenmiş veya kck parçalara kesilmiş)

Süt

Yumurta

řeker

Vanilin

Tarçın (isteğe bağlı)

Kuru zm veya kuru kayısı, ceviz (isteğe bağlı)

Bayat ekme  parçalarını bir kaba alın.

zerine sütü ekleyin ve ekme lerin sütü çekmesini saęlayın.

Ayrı bir kapta yumurta, şeker ve vanilini çırpın. Karışıma isteğe bağlı olarak kuru üzüm veya kuru kayısı ekleyin.

Ekme leri sütten alıp, yumurtalı karışıma ekleyin. İyice karıştırın.

Karışımı yağlanmış bir fırın kabına alın.

Önceden ısıtılmış 180  C fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkan sıcak ekme  pudingini dilimleyerek servis yapın. zerine tarçın serpebilirsiniz.

