



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU EKMEK TATLISI

1 adet dilimlenmiş kızarmış ekmek dilimleri
2 orba kaşığı tereyağı
3 yumurta
1,5 su bardađı süt
Yarım bardak Őeker
Yarım bardak sıcak su
200 gram kıyılmış çikolata
4 orba kaşığı kakao
Süslemek için:
Antepfıstığı
Hindistancevizi
5 adet ilek

Bayat ekmeklerin üzerine tereyağını sürüp tepsiye dizin. zerine yumurta ve Őekeri çırpıp dkn. Sıcak suyu kakaoyla karıŐtırın. Çikolatayı rendeleyin. Hindistancevizi ile harmanlayın. Tüm bu karıŐımı ekmeklerin üzerine bolca dkn. Üzerini kapatıp fırında 170 derecede 20 dakika piŐirin. Fırından çıkan tatlının üzerini süsleyip soğuk olarak ikram edin. Dilerseniz kremŐanti kaplayıp öyle süsleyin.