



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISI MARMELATLI EKMEK TATLISI

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 paket hazır kızarmış ekmek

Şerbeti için:

2 su bardağı toz şeker

1-2 damla limon suyu

2 su bardağı kaynar su

Muhallebisi için:

1 litre süt

2 yemek kaşığı un (tepeleme)

5 yemek kaşığı nişasta

1 yemek kaşığı tereyağı

1-2 parça damla sakızı

5 yemek kaşığı toz şeker

Kızarmış ekmekleri cam tepsiye yan yana dizin.

Şerbeti için şekeri küçük bir tencereye alın, kısık ateşte karamelize olana kadar tutun. Karamelize olan şeker 2 su bardağı kaynamış suyu ilave edin, beş dakika kaynatın. Suyu ilave ettiğinizde şeker topaklanacak kaynadığında ise eriyecek. Limon suyunu ilave edin, tepsiye dizdiğiniz kızarmış ekmeklerin üzerine dökün.

Muhallebisi için şeker, nişasta, unu tencereye alın biraz sütle topaklanmaması için eritin. Daha sonra kalan sütü ekleyerek koyulaşana kadar orta ateşte karıştırarak pişirin. Tereyağını ve damla sakızını ekleyin ve 1 dakika daha karıştırarak kaynatın.

Hazırladığınız muhallebiyi ekmeklerin üzerine dökün. Muhallebi oda sıcaklığına gelince, üzerini streç film ile kaplayıp dinlenmesi için dolaba koyun.

Servis aşamasında arzuya göre kayısı marmeladı ya da damak zevkinize uygun olan bir sos eşliğinde servise sunun.

