



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAYISILI EKMEK TATLISI

### MALZEMELER

150 gr. kuru kayisi  
1/2 su bardagina yakin seker (100 gr.)  
2 1/2 su bardagina yakin su (600 ml.)  
8 dilim beyaz tost ekmeđi

### YAPILIŐI

Kuru kayisi, 2 çorba kasigi kayisi marmeladi, seker ve suyu küçük bir tencerede kaynatın ve hafif ateste 30 dk. pisirin. Tost ekmeklerinin kenarlarını keserek tost makinesinde, ekmekler hafif pembelesene kadar kızartın. Kızarmış ekmeklerin tek yüzlerine tereyağı sürün ve 4 dilimi, bir kaba dizerek fırına atın. Atesten aldığınız kayisilardan 4 tanesini süsleme için ayirin. Kalan kayisileri, ortadan ikiye açılmış şekilde fırın kabına sıraladığınız kızarmış ekmeklerin üzerlerine dizin. Hazırlamış olduğunuz surubun yarısını, kayisileri dizdiğiniz ekmeklerin üzerlerine yavaş yavaş dökün. Kayisilerin üzerine, kalan 4 dilim kızarmış ekmeği kapatın ve artan surubu da bu ekmeklerin üzerine yavaş yavaş dökün. Kayisili ekmek tatlisini, kaymak, kayisi ve nane yapraği ile süsleyip servis yapın.

[ML® Ekmek Tatlısı için tıklayın](#)