



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIZARMIŞ EKMEK TATLISI

1 paket tuzsuz hazır kızarmış ekme 

 erbeti için:

1,5 su bardađı  eker

2 su bardađı su

Muhallebisi için:

1 litre süt

6 yemek ka ığı toz  eker

1 paket vanilya

1 yemek ka ığı tereyağı

6 yemek ka ığı un

2 yemek ka ığı mısır nişastası

 zeri için:

1 paket krem  anti

1 su bardađı süt

Tercihinize göre meyve ve kuru yemi ler

 erbet için  eker ve suyu tencerede kaynatın.

Kaynadıktan 2 dakika sonra ocaktan aldığınız  erbeti ılınması için 10 dakika kadar dinlendirin.

Bu esnada ekmekleri dikdörtgen bir kaba aralarında boşluk kalmayacak şekilde dizin.

 erbeti ekme  dilimlerinin üzerine dikkatle gezdirin.

Sütü tencereye alın.

Toz  eker, un ve ni astayı da ilave edip hepsini iyice karıştırın.

Muhallebi kaynamaya ba ladığı noktada vanilya ve tereyağını da ilave edin ve eriyene kadar karıştırın.

Muhallebiyi kurumadan  erbetli ekmeklerin üzerine gezdirin.

Üzerini d zle tirin ve tatlıyı soğumaya bırakın.

Krem  antiyi üzerindeki tarifile hazırlayın ve soğumu  muhallebinin üzerine dökün.

Oda sıcaklığına gelen tatlıyı buzdolabında en az 4 saat bekletin.

Üzerini dilediđiniz meyveler ve kuruyemi lerle süsleyin.

Dilimleyip servis yapın.

