



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIZARMIŞ EKMEK TATLISI

1 paket hazır kızarmış ekmek

Muhallebisi için:

1 litre süt

6 yemek kaşığı un

6 yemek kaşığı toz şeker

1-2 yemek kaşığı nişasta

1 paket vanilya

Üzeri için:

1 paket krem şanti

1 su bardağı süt

Bir tencereye su ve şekeri alıp şeker eriyene kadar karıştırın

Kaynayınca içine 2 damla limon suyu ekleyip ocaktan alın ve 5 dakika kadar dinlendirin.

Kızarmış ekmekleri bir tepsiye dizin.

Üzerine de hazırladığınız şerbeti gezdirin.

Süt, un, şeker ve nişastayı bir tencere alıp koyu kıvama gelene kadar kısık ateşte pişirin.

Ocaktan almadan hemen önce vanilyayı ekleyip karıştırın.

Muhallebinizi 5 dakika dinlendirdikten sonra ekmeklerin üzerine eşit bir şekilde yayın.

Bir süre soğuması için dinlendirin.

En son krem şantiyi de hazırlayıp tatlınızın üzerine güzelce sürün.

Dilerseniz üzerini antepfıstığıyla süsleyerek servis edebilirsiniz.

