



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY EKMEK TATLISI

- 1 adet ekmek içi
- 1 su bardağ süt
- 2 yumurta
- 3 çorba kaşığı hindistancevizi
- 3 çorba kaşığı ceviz içi
- 2 su bardağ sıvı yağ
- 1 su bardağı şeker

Yumurta ve sütü bir kaba koyup karıştırın. İçine hindistancevizini de ilave edin. Ve küp küp kestiğiniz ekmek içlerini bu karışımın içine atın ve iyice yedirin. Ekmeklerin suyunu sıkarak köfte şekli verin ve yağda kızartın. Önceden hazırladığımız ve soğuttuğumuz şerbetin içine ekmek tatlılarını atın. Şerbetini çektikten sonra bir kaba alın ve üzerine dövülmüş ceviz serpin.