



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ÜZÜMLÜ EKMEK TATLISI

8 dilim bayat ekmek
1 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı yağsız süt
3 yemek kaşığı esmer şeker
2 yumurta
Yarım su bardağı kuru üzüm
Yarım su bardağı hindistan cevizi
Üzeri için:
Pudra şeker

Fırını 180 dereceye ayarlayıp fırın kabını yağlayın. Ekmeklerin kenarlarını kesip, küçük karelere bölün. Üzerlerine tereyağı sürün. Ekmekleri yağladığınız kaba üst üste dizin. Süt, şeker ve yumurtaları bir kasede çırpın. Ekmeklerin üzerini bu karışımla kaplayın. Üzümleri serpip 30 dakika bekletin. Üzerine hindistan cevizi serpip 30 dakika pişirin. Ilınınca servis tabağına alın. İsteğe göre üzerine pudra şeker serpip servis yapın.

