



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU TOST EKMEĞİ TATLISI

1/4 bardak pudra şekeri
1 su bardağı lor peyniri
2 yumurta
1/2 su bardağı süt
12 dilim sandviç ekmeği
2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı

Küçük bir kase içine pudra şekerini eleyin, sonra lor peynirini ilave edin. Ayrı bir kapta birlikte 2 yumurta ve 1/2 su bardağı süt çırpın. 12 adet sandviç ekmeğini dilimlerini ve oklava ile açıp kabuklarını çıkardıktan sonra düzleştirin. Her dilim için şekerli lor peynirini 1 çorba kaşığı sürün, üzerine diğer ikinci ekmeği kapatın. Kenarlarından da bastırın. Tavayı sıvıyağ ile birlikte kızdırın. Ekmek tostlarını önce yumurtalı sütlü karışıma bulayın sonra tavaya bir kerede 3 tane sini koyup kızartın. Hepsini bitirdikten sonra üzerine pudra şekeri döküp servis edin.

