



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ EKMEK TATLISI

10 adet kayısı
5 adet incir
10 adet kuru erik
1 avuç kuru üzüm (30-40 g)
1 adet armut
1 poşet çay
5 çorba kaşığı toz şeker (150 g)
1 bardak elma suyu (200 ml)
6 dilim esmer ekmek
çekilmiş ceviz veya fındık (1 çay kaşığı)
2 çay kaşığı vanilya
1 tatlı kaşığı tarçın (5 g)
Algida Antepfıstıklı Dondurma (2 kaşık).

Tüm taze ve kuru meyveleri küp küp doğrayın. Küçük bir tencereye koyup şeker, tarçın, vanilya, elma suyu ve çay poşetini de ekleyip kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra altını kısarak 5 dakika pişirin. Çay poşetini içinden çıkartıp, fındık veya cevizleri ekledikten sonra soğumaya bırakın. Ekmek dilimlerini meyveli şurubun içine batırıp cam bir kaba dizin. Üzerine meyveli karışımı dökün. Üstü kapalı olarak buzdolabında birkaç saat dinlenmeye bırakın. Spatula yardımıyla tabağa alıp, Algida Antepfıstıklı Dondurma ile servis yapın.