



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ EKMEK TATLISI

İnönü Kaymakamlığı

Bayat Ekmek

Süt

Şeker

Nişasta

Şerbeti:

Şeker

Su

Limon

Şeker, su ve limon kaynatılarak şerbet yapılır. Ekmekler küp küp doğranıp fırında kurutulur. Fırından çıkarınca üzerine ılık olarak şerbet dökülür. Süt ve şeker kaynatılır. Ayrı bir yerde nişasta su ile karıştırılır. Süt ve şeker karışımına ilave edilir. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Ekmeklerin üzerine dökülür. Tarçın ile süslenip servis yapılır.

