



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ EKMEK TATLISI

<https://esenler.bel.tr/>

2 adet bayat ekmek

100 gram kadayıf

100 gram tereyağı

İç i için:

1 su bardağı şeker

2,5 su bardağı süt

2 çorba kaşığı pirinç unu

1 tatlı kaşığı nişasta

1 adet yumurta sarısı

1 çorba kaşığı portakal kabuğu rendesi

1 çay bardağı kırık fındık

1 tatlı kaşığı tarçın

Şerbet için:

1 su bardağı şeker

Ekmeği dilimleyerek kenarlarını çıkartın. Kare bir borcam fırın kabının içini yağlayıp, ıslanmış ekmek dilimlerini sıkıca dizin. Üzerine yağlanmış kadayıfın yarısını yayın. Şeker, süt, pirinç unu ve nişastadan muhallebi yapın. Pişince içine portakal kabuğu rendesini ekleyin. Muhallebiyi fırın tepsisinin içindeki ekmeklerin üzerine dökerek tekrar ıslanmış ekmek dilimlerini dizin. En üste kalan kadayıfı yayın. Tereyağını eriterek üstüne dökün. 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar 15 dakika pişirin. Şerbet yapıp tarçını ve fındık kırıntısını karıştırın. Tatlının üzerine dökün. Servis yapın.

