



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜRDÜM ERİKLİ EKMEK TATLISI

1 adet bayat ekmeđ
10 adet mürdüm eriđi
Yarım litre süt
1 çay bardağı şeker

Ekmeđ dilimlenir, bir tepsiye dizilir. 180 derece fırına verilir, iyice kuruyana kadar pişirilir. Soğurken eriklerin çekirdekleri çıkarılır, rondoda kabaca çekilir. Tencereye süt, şeker ve çekilmiş erik atılır, bir taşım kaynatılır. Soğuyan ekmeğ dilimlerinin üzerine gezdirilir. 1 saat sonra servise sunulur.
