



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ EKMEK TATLISI

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

1 adet dilimlenmiş bayat ekmek
3 adet yumurta
2 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı pekmez
1 çay kaşığı tarçın
Şerbet için:
1 su bardağı şeker

Dilimlenmiş ekmeklerin kenarlarını çıkartarak bir kaba alın ve üzerine bir bardak süt dökün. Bir bardak suyla bir bardak şekeri kaynatarak şerbet yapın. Yumurtayı bir kaptan çırpıp içine sütle ıslattığınız ekmek dilimini batırın. Tavaya koyduğunuz kızgın sıvı yağda önlü arkalı kızartın. Servis tabağına dizerek üzerine şerbeti dökün. 5 dakika sonra pekmezi üzerlerine dökün. Servis yapın.

