



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT PİDE TATLISI

2 adet ramazan pidesi (bayatlamış)
100 gram kaymak
3 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
3 damla limon suyu
1 tatlı kaşığı toz antepfıstığı

Şerbeti için, bir tencereye su ve toz şekeri alın.

Ocağın altını açın ve şeker eriyip kaynamaya başladıktan sonra limon suyunu da ilave edin.

5 dakika daha kaynatın ve altını kapatın.

Pideleri tezgaha alın.

Yuvarlak bir kesme kalıbıyla yuvarlak yuvarlak kesin ve kenarları yüksek bir tepsiye dizin.

Tereyağını eritin ve sıcak tereyağını pidelerin üstüne gezdirin.

Ardından hemen sıcak şerbeti üstlerine gezdirin ve soğuyup, şerbeti çekmeleri için bir kenara alın.

Pideler şerbeti çektiğinde, servis tabağına bir yuvarlağı alın.

Üstüne bir teppeleme tatlı kaşığı kaymak koyun.

Üstüne bir yuvarlak pide daha koyun ve üstüne tekrar kaymak koyun.

Antepfıstığı ile süsleyip servis edin.

