



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK EKMEK TATLISI

1 paket tost ekmeđi
200 gr margarin
200 gr krema
2 su bardađı süt
1 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı irmik
řerbeti İçin:
1.5 su bardađı řeker
1.5 su bardađı su
1 yemek kaşığı limon

İlk olarak ekmekler robottan geçirilir,eritilmiş margarinin tamamı ve kremanın üçte biriyle iyice ovularak hazır hale getirilir, fırın tepsisine ekmeklerin yarısı güzelce yayılıp üzerine süt,nişasta,irmikten yaptığımız koyu kıvamlı pudinge kremanın kalanı eklenerek yumuşatılıp yayılır sonra kalan ekmekler serpiştirilerek kremanın üzeri kapatılıp hafifce bastırılır 200 derece ısıtılmış fırında pişirilip servis yapılacağı zaman kaynatılıp soğutulularak bekleyen şerbetten dökülür.