



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUDİNGLİ EKMEK TATLISI

10 dilim tost ekmeđi
3 su bardađı süt
1,5 çay bardađı Őeker
1 ay bardađı pirinç unu
1 paket vanilya
1 su bardađı su
yarım su bardağı toz Őeker

Fırın tepsisine tost ekmekleri dizilir. 190 derece fırında pembe renkte pişirilir. 1 su bardağı su ve yarım su bardağı Őeker bir taşım kaynatılır, soğumuş ekmek dilimlerinin üzerine gezdirilir. Döđer taraftan süt, 1,5 çay bardağı toz Őeker, pirinç unu, vanilya muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Őerbetli ekmek dilimlerinin üzerine gezdirilir. Sođuyunca üzeri süslenerek servis yapılır.