



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 piŐirilir. 1 su bardağı su ve yarım su bardağı Őeker bir taŐım kaynatılır, sođumuŐ ekmek dilimlerinin üzerine gezdirilir. Dđer taraftan süt, 1,5 çay bardağı toz Őeker, pirinç unu, vanilya muhallebi kıvamına gelene kadar piŐirilir. Őerbetli ekmek dilimlerinin üzerine gezdirilir. Sođuyunca zeri süslenerek servis yapılır.