



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SAHTE EKMEK KADAYIFI

MALZEMELER:

2 su bardağı toz şeker
2.5 su bardağı su
1 paket kızarmış tost ekmeği
3 yemek kaşığı mısır nişastası
1 lt süt

HAZIRLANIŞI:

Kızarmış tost ekmeklerini tepsiye dizin. Tozşekeri bir tencerede biraz kavurun. Suyu üzerine döküp kaynatın. Sıcak olarak kızarmış tost ekmeklerinin üzerine dökün. 1 lt sütle 3 kaşık dolusu mısır nişastasını muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirin. Muhallebiyi sıcak olarak kızarmış tost ekmeklerinin üzerine dökün. Soğuduktan sonra paketin üzerindeki hazırlama önerisine göre krem şantiyi hazırlayın ve muhallebinin üzerine yayın. Buzdolabında iyice soğuttuktan sonra üzerini ceviz kırığı ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.

[ML® Kaymaklı Ekmek Kadayıfı için tıklayın](#)
