



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SELVER PAŞA TATLISI

2 su bardağı süt  
3 çorba kaşığı sna hamur işi  
3 adet yumurta  
1.5 su bardağı toz şeker  
200 gram ekmek içi  
Yarım adet limon suyu  
1 su bardağı un

Ufalanmış ekmek içi bir kaba alınıp üzerine süt ilave edilir. Sütü çekdikden sonra yumurta, 1 çorba kaşığı toz şeker ve margarin eklenip karıştırılır. Hazırlanan karışım yağlanmış tepsiye yayılıp orta ısılı fırında 1 saat kadar pişirilir. Pişirilken kabarırsa kabaran yerleri bıçak ucuyla delinir. Tepsisi fırından alınmadan 20 dk önce şerbeti hazırlanır. Geri kalan şeker, suyla kaynatılır. Limon suyu eklenerek 10 dk daha kaynatılır. Sıcak şerbet fırından çıkarıldıktan sonra üzerine dökülür.fıstıkla servis edilir.