



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SERVER PAŞA TATLISI

2 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tozşeker
200 gram bayat ekmek içi
3 adet yumurta
150 gram tereyağı
İÇİ İÇİN:
1,5 su bardağı tozşeker
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Ekmeklerin kabuklarını çıkarıp, yarım parmak boyunda doğrayalım.
Ekmeklerin üzerine sütü döküp, bu şekilde 30 dakika kadar bekletelim.
Ekmekleri karıştırıp, içine yumurtaları, tozşekeri ve tereyağını ilave ederek, iyice karıştıralım.
Hazırladığımız bu karışımı, yağladığımız tepsiye 1,5 parmak kalınlığında yayalım.
Orta ısıdaki fırında, altı üstü kızarıncaya kadar fırınlatalım.
Fırındayken ara sıra kontrol ederek, birkaç yerinden bıçak ucuyla delip, kabarmasını önleyelim.
Tozşekeri, suyu ve limonu bir tencereye koyarak, kıvama gelinceye kadar kaynatalım.
Fırından çıkardığımız tatlının üzerine, sıcak sıcak şerbeti dökelim.
Tatlıyı iyice soğuttuktan sonra, kare kare kesip, servis yapalım.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 29.12.2014