



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SELVER PAŞA TATLISI

6 kişilik Gerekli malzeme:

2 su bardağı süt

3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

3 yumurta

1 çorba kaşığı toz şeker

200 gr bayat ekmek içi

Şerbet için:

1,5 su bardağı tozşeker

1 tatlı kaşığı limon suyu

1 su bardağı su

Tencereye ufalanmış ekmek içini koyup üzerine süt ilave edin. Sütü çektikten sonra yumurta, tozşeker ve tereyağını ekleyip iyice karıştırın.

Hazırladığınız karışımı yağlanmış tepsiye yayıp orta ısılı fırında yaklaşık 1 saat kadar pişirin. (Pişerken kabarırsa kabaran yerleri bıçak ucuyla delin.)

Tepsiyi fırından çıkarmadan 20 dakika önce şerbeti hazırlayın, şeker ve suyu kaynatıp, limonsuyu ekleyin ve 10 dakika daha kaynatın. Sıcak şerbeti fırından çıkardığınız sıcak tatlının üzerine gezdirin. Şerbetini iyice çekip tamamen soğuduktan sonra fıstıkla süsleyip dilimleyerek servis yapın.

---