



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SELVER PAŞA TATLISI

3 çorba kaşığı eritilmiş margarin  
1 bayat ekmek içi  
2 su bardağı süt  
3 yumurta  
1 çorba kaşığı tozşeker  
Süsleme için:  
3 çorba kaşığı file fındık  
2 çorba kaşığı hindistancevizi  
Şurubu için:  
1.5 su bardağı tozşeker  
1 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı limon suyu

Ekmek içini ufalayıp derin bir tencereye alın ve sütü ekleyin. Sütü çektikten sonra yumurta, tozşeker ve eritilmiş margarin ilave edip iyice karıştırın.

Orta boy bir fırın tepsisini yağlayıp hazırladığınız karışımı tepsiye yayın. Önceden ısıtılmış 180-200 dereceye ayarlı fırında üzeri pembeleşinceye kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. (Pişerken kabarırsa kabaran yerleri bıçak ucuyla delin.)

Şurubunu hazırlamak için; tozşeker ve suyu tencerede kaynatın. Şurup kıvamını alınca limon suyunu ekleyip 10 dakika daha kaynatın.

Fırından çıkardığınız sıcak tatlının üzerine şerbeti de sıcak olarak gezdirin. Şerbetini çekip soğuduktan sonra dilimleyip servis tabaklarına alın. Üzerini file fındık ve hindistancevizi ile süsleyip servis yapın.