



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SELVER PAŞA TATLISI

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

Ufalanmış ekmek işi bir kaba alınıp üzerine süt ilave edilir. Sütü ekdikden sonra yumurta, 1 çorba kaşığı toz şeker ve margarin eklenip karıştırılır. Hazırlanan karışım yağlanmış tepsiye yayılıp orta ısılı fırında 1 saat kadar pişirilir. Piřirilirken kabarırsa kabaran yerleri bıçak ucuyla delinir. Tepsi 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.