



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLAÇLI EKMEK KADAYIFLI PASTA

Malzeme:

Şerbeti için :

3 su bardağı su

2 su bardağı toz şeker

Sütlac için :

6 su bardağı süt

1 su bardağı sıvı krema

1 su bardağı toz şeker

1 çorba kaşığı toz hindistancevizi

3 adet tane karanfil

3 çorba kaşığı Bizim Baldo Pirinç

Ekmek kadayıfı için :

1 adet hazır ekmek kadayıfı

Sütlac için tüm malzemeleri bir tencereye alın. Sürekli karıştırarak pirinç sütü iyice çekene kadar kaynatın. Ekmek kadayıfını geniş yuvarlak bir kaba alın. Üzerine ılık su gezdirip 10 dakika yumuşamasını ve şişmesini sağlayın. Ekmek kadayıfının üzerine hafifçe bastırarak fazla suyunu alın. Şerbet için su ve tozşekeri kaynatın. Yumuşayıp şişen ekmek kadayıfına şerbeti döküp çekmesini sağlayın. Çapı 12 cm olan yuvarlak bir çemberin tabanına şuruplu ekmek kadayıfının bir kısmını yerleştirin. Üzerine sütlacın yarısını yayıp tekrar ekmek kadayıfı yerleştirin. Son olarak kalan sütlacı yayın. Sütlacın ve ekmek kadayıfının kıvam alması için buzdolabında bir gece bekletin. Tatlıyı kalıptan çıkartıp kaymak veya meyve sos ile servis yapın.