



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ BAYAT EKMEK TATLISI

1.5 bayat ekmeğın içi derin bir kaba ufalanır. Üzerine 1.5 su bardağı süt gezdirip karıştırılır. Yarım saat bekletildikten sonra ekmek içleri el ile sıkılıp süt süzülür.

Buna eritilmiş 3 çorba kaşığı margarin, 3 yumurta ve 1 çorba kaşığı toz şeker eklenip karıştırılır. Yüksek kenarlı bir tepsi yağlanır.

Hazırlanan karışım tepsiye 1.5 cm. kalınlığında olacak şekilde dökülür. 180 derecede ısıtılmış fırında 40 dakika pişirilir. Şişip kabarmak olursa, bıçak ile birkaç yerinden delinir. Tatlı fırında pişerken, bir tencerede 1 su bardağı toz şeker, aynı miktarda su ve 1 tatlı kaşığı limon suyu kaynatılır. Fırından çıkarılan tepsi üzerine gezdirilerek dökülür.

Tatlı soğuyunca baklava şeklinde dilimlenir.

Hindistancevizi veya iri kıyılmış ceviz ile süslenecek servise çıkarılır.