



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ EKMEK TATLISI

3 çorba kaşığı tereyağı
3 adet yumurta
1+3/4 bardak süt
1 çorba kaşığı toz şeker
200 gr bayat ekmek içi
Şerbeti için:
1 bardak su
1 bardak tozşeker
1 tatlı kaşığı limon suyu

Bayat ekmeklerin kabuklarını kesin ve çıkarın. Kalanı parmak büyüklüğünde parçalara ayırıp üzerine sütü dökün. 25-30 dakika bir kenarda bekletin. Sütü çektikten sonra ekmeği bulamaç yapın. İçine şekeri, tereyağını ve yumurtaları ekleyin ve iyice karıştırın. İçi yağlanmış bir tepsiye 1,5 parmak kalınlığında dökün. Orta derece ısı fırında altı ve üstü kızarana dek pişirin. kabaran yeri olursa bıçak batırarak indirin. Tatlı fırındayken ocakta şerbeti hazırlayın. bunun için şeker ve suyu kaynatın. ocaktan almaya yakın limon suyunu ekleyin. Ateşten alın ve fırından çıkardığınız tatlının üzerine dökün. Kare dilimleyip servis yapın.

[ML® Sütü Nuriye \(görsel\)](#)