



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ EKMEK TATLISI

1/2 bayat francala  
3 çorba kaşığı tereyağı veya margarin  
1 çorba kaşığı toz şeker  
3 yumurta  
2 bardak süt  
Şurup için:  
1 bardak su  
1,5 bardak toz şeker  
1 tatlı kaşığı limon

Kabukları çıkarılıp ufak doğranmış francala bir tencereye koyulur. Süt ilâve edilip iyice karıştırılır. Sonra da yarım saat kendi haline bırakılır, ekmekler sütün hepsini çeker. Bundan sonra yumuşayan ekmekler iyice mıcıklanır. Yumurta, şeker ve yumuşatılmış yağ da ilâve edilir ve 5 dakika süreyle mıcıklanıp hepsi birbirine halledilir. Bunu, içi hafifçe yağlanmış bir tepsiye bir buçuk parmak kalınlığında dökünüz. Ve orta fırında altı ve üstü pembeleşinceye kadar, aşağı yukarı bir saat pişirilir. Eğer kabarıp şişerse, üstü bir bıçakla delinir. Fırından çıkmasına yakın, şurubun malzemesi bir tencereye koyulup karıştırı karıştırı şekeri eritilir, 15 dakika kaynatılıp koyuca bir şurup haline getirilir. Fırından çıkarılan tatlının üzerine sıcak sıcak dökülür. Soğuduktan sonra istenilen biçimde kesilip servis yapılır.

[ML® Sütü Selanik Tatlısı için tıklayın](#)