



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ÜZÜMLÜ EKMEK TATLISI

12 dilim bayat tost ekmeđi
1 ay bardađı kuru üzüm
3 su bardađı süt
3 adet yumurta
1 su bardađı toz řeker
2 orba kaşığı tereyağı

Ekmeklerin kenarları alınır. Üzerlerine tereyağı sürülür. 6 adet ekmek dilimi fırın kabına konur. zerine kuru üzüm serpilir. Kalan 6 dilim üzerine yerleştirilir. Yumurta, süt ve şeker iyice çırpılır. Ekmeklerin zerine dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Ekmek Tatlısı için tıklayın](#)