



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TATLI EKMEK

### Malzeme

- 1 su bardağı un
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri
- ¼ çay kaşığı tuz
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- ½ paket kabartma tozu
- ½ kutu Sana Kase peynirli sandviç sürme
- 4 yemek kaşığı çilek reçeli

### Hazırlanışı

1. Derin bir kâseye unu, pudra şekerini, tuzu, sütü, kabartma tozunu koyup hamur haline getirin.
2. Tavayı ateşe koyup hafifçe kızdırın.
3. Hazırladığınız hamurdan kepçe yardımıyla dolu bir kepçe alıp tavaya krep hamuru büyüklüğünde döküp hamurun her iki tarafı pişinceye kadar kızartın.
4. Pişen tatlı ekmeği tabağa alıp üzerine bir bıçak yardımıyla ilk önce Sana Crème Bonjour peynirli sandviç sürmeyi sürüp üzerine çilek reçelini yayın.
5. Aynı şekilde kızarttığınız 2. kat tatlı ekmeği reçeli ekmeğin üzerine koyup Sana Crème Bonjour peynirli sandviç sürmeyi üzerine sürüp çilek reçelini yayın.
6. Tatlı ekmekler bitene kadar bu sıra ile ekmekleri hazırlamaya devam edin. En son katı tatlı ekmeğin bitirin.
7. Sana Crème Bonjour peynirli sandviç sürmeli tatlı ekmeği pasta dilimler gibi üçgen kesip katların dağılmaması için kürdan batırın.
8. Servis tabağına alıp servis edin.