ARAP TATLISI

1 paket bayat tost ekmeği
1 paket tereyağı (250 gr)
Muhallebi için:
3 su bardağı süt
3 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı nişasta
1 çorba kaşığı un
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su

Önce muhallebi hazırlanır; süt, şeker, nişasta ve un tencereye konur. Orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaşana dek pişirilir.
Başka bir tencereye su ve şeker konur, bir taşım kaynatılır ve soğumaya terk edilir.
Ekmek dilimlerinin kenarları keserek çıkarılır. Elle parçalara ayrılır. Üzerine eritilmiş ve ılıtılmış tereyağı eklenir ve birbirine yedirilir.
Hazırlanan ekmeğin yarısı fırın kabına bastırarak yerleştirilir. Üzerine soğumuş muhallebi bırakılır. Kalan ekmekli karışım üzerine bırakılır.
190 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. (25 dakika)
Tatlı fırından çıkınca 5 dakika dinlendirilir. Üzerine soğuk şerbet gezdirilir.
Buzdolabında 25 dakika dinlendirdikten sonra kare kare keserek servise sunulur.

Not: Arap Tatlısı, Antakya yöresine özgü bir tariftir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2057 | Adı: Arap Tatlısı | İndirme tarihi: 05.08.2025 - 18:54