



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## ARAP TATLISI



1 paket bayat tost ekmeđi  
1 paket tereyađı (250 gr)  
Muhallebi için:  
3 su bardađı süt  
3 çorba kaşığı toz şeker  
2 çorba kaşığı nişasta  
1 çorba kaşığı un  
Şerbet için:  
2 su bardağı şeker  
2 su bardađı 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 ekmecli 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.