



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

SELVER PAŞA TATLISI



1 Bayat ekmek içi
3 Adet yumurta
2 Su bardağı süt
1 Çorba kaşığı toz şeker
4 Çorba kaşığı sıvıyağ
Şerbeti İçin;
1,5 Su bardağı toz şeker
1 Su bardağı su
1 Çorba kaşığı limon suyu

Bayat ekmek içi ufalanır, üzerine süt, yumurta, yağ, 1 çorba kaşığı toz şeker eklenip, pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırılır.

Küçük bir fırın kabı yağlanır, elde edilen karışım bu kaba dökülür.

180 derece önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. (yaklaşık 30 dakika)

Bu arada şerbet hazırlanır.

Fırından çıkan sıcak tatlıya sıcak şerbet dökülür.

Şerbeti çekip, soğuyunca dilimlenir, üzeri arzuya göre hindistan cevizi yada bademle süslenir.

Not: Tatlı pişirme esnasında çok kabarırsa, çatal batırılarak indirilebilir.