



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

SELVER PAŐA TATLISI



1 Bayat ekmek içi
3 Adet yumurta
2 Su bardađı süt
1  orba kaşığı toz őeker
4  orba kaşığı sıvıyağ
Őerbeti için;
1,5 Su bardađı toz őeker
1 Su bardađı su
1  orba kaşığı limon suyu

- # Bayat ekmek içi ufalanır, üzerine süt, yumurta, yağ, 1 çorba kaşığı toz őeker 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 őerbet hazırlanır.
- # Fırından çıkan sıcak tatlıya sıcak őerbet dökülür.
- # őerbeti çekip, sođuyunca dilimlenir, üzeri arzuya göre hindistan cevizi yada bademle süslenir.

Not: Tatlı pişirme esnasında çok kabarırsa,  atal batırılarak indirilebilir.