



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  orba kaşığı toz  eker
2  orba kaşığı nişasta
1  orba kaşığı un
 erbet için:
2 su bardađı  eker
2 su bardađı su

- #  nce muhallebi hazırlanır; süt,  eker, nişasta ve un tencereye konur. Orta ateşte sürekli karıştırarak koyula ana dek pişirilir.
- # Başka bir tencereye su ve  eker konur, bir ta ım kaynatılır ve soğumaya terk edilir.
- # Ekmek dilimlerinin kenarları keserek çıkarılır. Elle parçalara ayrılır.  zerine eritilmiş ve ılıtılmı  tereyağı eklenir ve birbirine yedirilir.
- # Hazırlanan ekmeğin yarı ı fırın kabına bastırarak yerleştirilir.  zerine soğumu  muhallebi bırakılır. Kalan ekmekli karışım üzerine bırakılır.
- # 190 derece fırında pembe ene kadar pişirilir. (25 dakika)
- # Tatlı fırından çıkınca 5 dakika dinlendirilir.  zerine soğuk  erbet gezdirilir.
- # Buzdolabında 25 dakika dinlendirdikten sonra kare kare keserek servise sunulur.

Not: Arap Tatlı ı, Antakya yöresine özgü bir tariftir.