

Ispanakli Bayat Ekmek Tatlisi

Malzemeler

3 yumurta

1 su b. toz seker

1 su b. hindistan cevizi

1 su b. siviyağ

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1 cay b. iri kiyilmis ceviz

1 cay k. tarcin

1 su b. toz ekmek veya galeta unu

1 cay b. haslanmis ispanak puresi

Serbet icin:

2 su b. su

2 su b. toz seker

Birkac damla limon suyu

Yapilisi

Yumurta ve sekeri iyice cirpin. Un ve kabartma tozu haric diger malzemeleri de sirayla ekleyip cirpmaya devam edin. Un ve kabartma tozunu da ekleyip guzelce ahsap kasikla karistirin. Karisimi tepsiye dokup 170 derecede onceden isitilmis firinda pisirin. Tatli piserken serbeti hazirlayin. Tatli ilikken iliyen serbeti dokun.