

Suriye Tatlisi

Malzemeler

1 paket normal tost ekmegi (5 dilimi eksik kullanılacak)

200 gr. tereyag

Kremasi icin;

Yarim kilo sut

4 yemek kasigi seker

2 yemek kasigi nisasta

1 paket krema

Serbeti icin;

1,5 bardak seker

1,5 bardak su

Yarim limon

Yapilisi

Tost ekmeklerinin kenar kabuklari alinip icleri rondodan gecirilir.

Tereyag eritilip bu ekmeklere iyice yedirilir. Bu karisimin yarisi, tart kalibinin ya da bir tepsinin tabanina iyice bastirilarak yayilir.

Sut, seker ve nisasta pisirilir. Sonra da icine krema eklenip karistirilir. Bu muhallebi iyice soguduktan sonra kaliptaki ekmekli karisimin uzerine dokulur.

Kalan ekmekli karisim da muhallebinin uzerine yayildiktan sonra 20-25 dakika uzeri kizarana kadar firinda pisirilir.

Tatli firindan cikar cikmaz, onceden seker ve su ile hazirlanip sogumus olan serbet uzerine dokulur.

Tatli sicak sicak servis edilir.