



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALTIN EKMEK (FRANSA)

Malzeme: 4 kişilik
8 ince dilim tost ekmeđi,
2 su bardağı süt (sıcak),
2-3 yumurta,
1 çorba kaşığı toz şeker (1 çay kaşığı vanilya ile karıştırılmış),
75 gr. tereyađ,
150 gr. toz şeker,

Önce yumurtaları genişçe bir kasede vanilya ile karıştırılmış bir çorba kaşığı toz şekerle birlikte, yumurtaların sarısı akına karışacak kadar çatalla çırpın. Tost ekmeği dilimlerinin her iki tarafını da (bayat veya taze oluşlarına göre) daha uzun veya daha kısa sürelerle sıcak süte batırın. Ekmekleri süttten çıkardıktan sonra üstlerine hafifçe bastırarak fazla sütü, varsa, çıkartın. Daha sonra sütlennmiş ekmek dilimlerinin her iki taraflarını da çırpılmış yumurtaya batırın.

Tereyağını bir tavada iyice kızdıktan sonra süte ve yumurtaya batırılmış ekmek dilimlerinin her iki taraflarını da 3-4'er dakika kızartın. Kızarmış ekmek dilimlerini bir servis tabağına alıp üstlerine toz şeker serptikten sonra sıcak olarak servis edin.