



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ EKMEK TATLISI

MALZEMESİ 4 kişilik

4 dilim sütlü ekmek

2 çorbakaşığı süt

1 çorbakaşığı bal

30 gram (1 çorbakaşığı) tozşeker

45 gram (3 çorbakaşığı) tereyağı

2 yumurta, 250 gram çilek

1 çorbakaşığı portakal jölesi

YAPILIŞI:

1) Çilekleri yıkayın, süzün ve ayıklayın. Dilimledikten sonra bal ile harman olmaya bırakın.

2) Yumurtaları tozşekerle birlikte çırpın ve sütü ekleyin. Bu karışımı bir karıştırma kabına boşaltın ve ekmek dilimlerini iki taraflı çevirerek buna bulayın.

3) Bir tavada, köpüklenmiş yağda, paletle çevirmek şartıyla dilimleri kızartın.

4) Isıya dayanıklı bir tabağa döşeyin ve üstünü çileklerle kaplayın.

5) Karışım suyunu ilitin, portakal jölesini ekleyin. Bir fırça yardımıyla karışımı, çileklerin üstüne yayın ve önceden ısıttığınız 230 derecelik fırında 2 dakika kadar bırakın.