



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDULU BREAD AND BUTTER

www.vzug.com

Sos:

3 dl krema

2 dl süt

80 g Őeker

50 g tereyađı

½ limon, kabuđu rendelenmiŐ

100 g beyaz okolata

3 yumurta

10 g tereyađı

4 kek, bayat, dilimler halinde

250 g ahududu, derin dondurulmuŐ

Krema, süt, Őeker, tereyağı ve limon kabuğunu kaynama noktasının hemen öncesine kadar ısıtın, ocaktan alın, kaba parçalanmıŐ okolatayı ekleyin ve sürekli karıŐtırarak zdrn. Sürekli karıŐtırarak karıŐımı çırpılmıŐ yumurtalara ekleyin.

Tereyağı sürülmüŐ porselen kalıba biraz sos dökün ve ekmek dilimleri ile rtn. Biraz daha sos dökün ve ikinci kat ekmek dilimlerini yerleŐtirin. Ahududuları eŐit olarak dağıtın ve kalan sosu dkn.

Kalıbı soğuk fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleŐtirin. Fırınlayın.

Not: Ahududu yerine burada yüksek asit oranlı baŐka meyveler kullanılabilir, örneğin böğürtlen, frenk zm veya yabani böğürtlen karıŐımı.

