



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ÇİLEKLİ KIZARMIŞ BRİOCHE EKMEĞİ

Çilekleri yıkayın, kurutun ve saplarını ayıklayın. Her çileği 4 parçaya bölün ve hepsini şeker, balzamik sirke ve portakal kabuğu ile bir kasede karıştırın. En az 15 dakika bekletin. Bu sırada, küçük bir kasede maskarponu süt ve vanilya şekeri ile karıştırın. Maskarpon karışımını 2 küçük bardağa dökün. Sonra ekmek dilimlerini Philips tost makinesine (yan yana 2 dilim) yerleştirin ve ayarı 3 veya 4'e getirin. Dilimleri kızartın. Ekmek dilimlerini 2 tabağa yerleştirin ve yanlarına çilekleri koyun. Üzerine fesleğen yaprakları serpin. Maskarpon bardaklarını tabaklara, çileklerin yanına yerleştirin ve servis yapın. Üst için ip ucu: tatlı çörek yerine kuru üzümlü ekmek ile deneyin!
