



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLİM EKMEK TATLISI

Türk Kadınının Tatlı Kitabı
Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

750 - 800 g Ekmek (1 adet)
3 tane Yumurta
250 g Çiçekyağı
750 g Şeker (3 bardak)
3 bardak Su
2 tatlı kaşığı Limon suyu

750 - 800 g ekmeğin (1 adet) kabuklarını soyunuz ve bir parmak kalınlığında dilimler keserek ileride kullanmak üzere bir tarafa bırakınız.

Müteakiben içinde 750 g şeker (3 bardak), 3 bardak su ile 3 tatlı kaşığı limon suyu bulunan büyükçe bir tencereyi orta ısıdaki ateşe oturtarak, karıştırmak suretiyle şekeri su içinde eritiniz. Şeker eridikten sonra 14-15 dakika kadar kaynamaya bırakınız.

Şeker kaynarken, çukurca bir kaba 3 yumurta kırarak bunları çatalla iyice karıştırınız. Sonra hazırlanmış olduğunuz ekmek dilimlerini yumurtaya bulayarak, içinde kızdırılmış halde 250 g çiçek yağı bulunan genişçe bir tavada (her iki tarafını) iyice kızartınız.

Yumurtalı ekmekler kızarıncaya bunları, hazırlanmış olduğunuz ılıkça şuruba atınız ve şurubu çekinceye kadar aşağı yukarı 5 dakika içinde bırakınız.

Sonra delikli kepçeyle alarak, soğumak üzere genişçe bir kayık tabağa koyunuz.

Tatlılar soğuyunca servis yapınız.