



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK TATLISI

Malzeme:

1 francala
2 bardak süt
8 adet yumurta
1 küçük paket yağ
Yarım bardak şeker
1 kaşık limon suyu
1,5 bardak su
50 gr. çekilmiş ceviz

Yapılışı:

Şeker, su ve limon suyu ile birlikte orta ateşte bir tencerede kaynatılarak koyu bir şurup haline getirilir. Bu iş ortalama yarım saatte olur. Bundan sonra şurup soğuması için bir kenara konur. Diğer taraftan, bayat olması tercih edilen francala parmak kalınlığında dilimlere kesilir ve bu dilimler sütle iyice ıslatılır ve sonra hafif sıkılarak fazla içtiği sütler akıtılıp, içinde iyice çarpılmış yumurtalar bulunan bir kapta iyice yumurtaya bulanır. Yumurtaya bulanmış olan bu dilimler, içinde kızdırılmış yağ bulunan tavada alt ve üstleri pembeleşene kadar kızartılır. Kızaran ekmekler evvelce hazırlanıp soğumaya bırakılmış olan şuruba atılır. Şurubu iyice çeken dilimler servis tabağına alınarak üzerlerine çekilmiş ceviz serpilerek servis yapılır.

[ML® Baba Tatlısı için tıklayın](#)