



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK TATLISI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4-5 dilim bayat ekmek
2 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı vanilya
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı (kalıba sürmek için)
1 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)
1 çay bardağı ceviz veya fındık (isteğe bağlı)
Şerbeti İçin:
1,5 su bardağı su
1 su bardağı toz şeker
1 dilim limon

Bayat ekmek dilimlerini küçük parçalara bölerek bir kaba alın. Ekmeklerin üzerine 2 su bardağı sütü dökün ve ekmeklerin sütü iyice çekmesini sağlayın.

Ayrı bir kaptaki yumurtaları ve 1 su bardağı toz şekerini çırpın. Vanilyayı ve sıvı yağı ekleyin. Tarçın ve dövülmüş ceviz veya fındığı da ekleyerek karıştırın.

Sütü çeken ekmeklerin üzerine yumurtalı karışımı ekleyin ve iyice karıştırın. Homojen bir karışım elde edene kadar karıştırmaya devam edin.

Fırın kabını tereyağı ile yağlayın. Hazırladığınız ekmekli karışımı fırın kabına dökün ve üzerini düzeltin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 30-35 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin.

Şerbet için su ve toz şekerini bir tencereye alın. Şeker eriyene kadar karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra limon dilimini ekleyin ve 5-10 dakika daha kaynatın. Şerbeti ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti dökün. Tatlının şerbeti iyice çekmesi için en az 1 saat bekletin.

Ekmek tatlısını dilimleyerek servis tabaklarına alın. Dilerseniz üzerine kaymak, dondurma veya fındık kırığı ekleyerek servis edebilirsiniz.

Not Bu tarif için bayat ekmek kullanmanız, tatlının daha lezzetli ve kıvamlı olmasını sağlar.

Şerbetin tam kıvamında olması için kaynadıktan sonra limon dilimini eklemeyi unutmayın. Bu, şerbetin şekerlenmesini önler.

Dilerseniz tatlıyı farklı aromalarla zenginleştirebilirsiniz. Örneğin, şerbetin içine birkaç damla gülsuyu veya portakal kabuğu rendesi ekleyebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:179422 • adı:Ekmek Tatlısı • gönderen:dolu • indirme tarihi:04.04.2025 - 15:10