



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK TATLISI

Malzemeler:

- 1 adet bayat francala ekmeđi
- 4 adet yumurta
- 1 su bardađı süt
- 2 su bardağı sıvı yağ
- 3 su bardağı toz şeker
- 2.5 su bardađı su
- İnce bir limon dilimi
- 1 fiske tuz

Süslemek için:

- 1 poşet kremşanti
- 1 çay bardađı süt
- 1 kase vişne
- 1 kase ceviz

Hazırlanışı:

Bayat francalayı 1 santim kalınlığında dilimleyin. Yumurtaları bir fiske tuzla çırpın. Sütü bir tabağa koyun, dilimleri arkalı önlü süte batırıp çıkarın. Sıvı yağı tavada kızdırın, sütlü ekmekleri çırpılmış yumurtaya bulayıp yağda arkalı önlü kızartın. Soğuk şerbete atın. Şerbeti toz şeker, su ve limon dilimi ile kaynatıp soğutun. Kremşantiyi sütle çırpın. Krema torbasına doldurup tatlının üzerini süsleyin. Vişne taneleri ve kıyılmış cevizle süsleyip servis edin