



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK PUDİNG

www.ekmekisrafetme.com

- 10 dilim ekmek (bayat kek, kruvasan, simit, poğaçaya da kullanılabilir)
- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 çay kaşığı tarçın
- 3 çorba kaşığı tereyağı (küp şeklinde doğranmış)
- 2 su bardağı süt
- 2 su bardağı krema
- 1 kâse kuru üzüm
- 2 çorba kaşığı damla çikolata
- Vanilya Sosu İçin:
- 2 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 3 yemek kaşığı şeker
- 1 paket vanilya

Vanilyalı Sos: Süt, şeker, vanilya kaynatılır, kaynayan karışıma, sütle açılmış nişasta hızlıca dökülür ve karıştırılır, kıvamlanınca ocaktan alınır. Ekmekler fırın tepsisinde bir süre kızartılır. Kızartılan ekmekler bir kaba alınarak, üstlerine tereyağı parçaları koyulur, üzüm ve damla çikolata serpilir. Başka bir yerde, yumurta, şeker, vanilya, süt ve krema karıştırılır. Karışım, ekmeklerin üzerine dökülür. Ekmekler sosa iyice batırılır ve fırında pişirilir. Çıkmasına yakın, bir çorba kaşığı şeker, tarçın ile karıştırılarak tatlının üstüne serpilir, vanilya sosu ile servis edilir.



