



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKTEN GOFRET

100 gram bitter çikolata
1 paket vanilya
10 dilim tost ekmeęi
1 aybardaęı çię krema
1 orba kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı toz Őeker

Öncelikle tost ekmeklerinin kenarlarını kesin. Merdaneyle üzerlerine bastırıp inceltin ve dikdörtgen Őeklinde kesin. Fırın tepsisine koyup 150 derecede kurutun. ıkartıp soğumaya bırakın. Küçük bir tencereye tereyağı, krema, toz Őeker ve bitter çikolatayı koyup kısık ateŐte bir taŐım kaynatıp ocaktan alın. SoęumuŐ krema ve ekmekleri sırasıyla üst üste koyup gofret Őekline getirin. Son olarak kalan kremayı üzerlerine dökün, donması için dolaba kaldırın. Servis yaparken meyvelerle sunulabilir.