



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRANSIZ TOSTU

4 dilim bayat ekmek (tercihen brioche veya tost ekmeği)

2 adet yumurta

1 su bardağı süt

1 yemek kaşığı toz şeker

1 ay kaşığı vanilin veya 1 tatlı kaşığı vanilya özütü

1 ay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)

1 yemek kaşığı tereyağı (kızartmak için)

zeri için:

Bal, pudra şekeri, reel veya meyveler

Geniş bir kaseye yumurtaları kırın ve çırpın.

zerine süt, toz şeker, vanilin ve tarçını ekleyerek iyice karıştırın.

Bayat ekmek dilimlerini hazırladığınız yumurtalı karışıma her iki yüzünü iyice çekmesi için birkaç saniye batırın.

Ancak çok uzun süre bekletmeyin, aksi halde ekmekler fazla yumuşayabilir.

Tavayı orta ateşe ısıtın ve tereyağını eritin.

Yumurtalı karışıma batırdığınız ekmek dilimlerini tavaya yerleştirin ve her iki tarafını da altın rengini alana kadar yaklaşık 2-3 dakika pişirin.

Kızaran Fransız tostlarını sıcak servis tabağına alın.

zerine bal, pudra şekeri veya reel ekleyerek dilediğiniz meyvelerle süsleyin.

