



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FRANSIZ TOSTU

2 yumurtanın sarısı (hafif çırpılmış)
1/4 su bardağı süt
150 gr krema
1 kahve kaşığı hindistancevizi rendesi
kahve kaşığının ucuyla tarçın
3 çorba kaşığı toz şeker
8-10 dilim bayat ekmek (kabukları çıkarılmış)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı

Orta boy bir kasede yumurta sarılarını ve sütü bir çatalla çırpınız. Krema, hindistancevizi rendesi, tarçın ve şekeri ekleyip, şeker eriyene kadar karıştırmaya devam ediniz.

Ekmek dilimlerini bu karışıma batırıp bir kenara bırakınız.

Orta boy bir tavada tereyağın yarısını hafif ateşte eritiniz. Yağ kızınca tavaya 4 dilim ekmek koyarak 2-3 dakika, her iki yüzleri sertleşip renkleri hafif kahverengi olana kadar kızartınız.

Delikli kepçe ile ekmekleri tavadan çıkarıp servis tabağına alınız.

Öteki dilimler kızarana kadar hazır olanları ılık tutunuz. Kalan yağı tavada kızdırıp öteki ekmek dilimlerini içine atınız. Bütün ekmekler kızarıncaya servis ediniz.

Not: Fransız tostı her türlü ekmekten yapıp sıcak yada soğuk meyve sosu ile servis edilebilir.