



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İSKOÇ USULÜ EKMEK TATLISI

- 45 gr. eritilmiş tereyağı (3 çorba kaşığı)
- 4 adet kuru kayısı (ince kıyılmış)
- 1 çorba kaşığı kuru üzüm
- 1 çorba kaşığı kuşüzümü (ovalanarak sapları temizlenmiş)
- 1 çorba kaşığı portakal ve limon kabuğu rendesi karışımı
- 1 adet bağıt ekmeği (çapraz, ince dilimlere ayrılmış)
- 450 ml. süt
- 150 ml. çiğ krema
- 3 adet yumurta
- 125 gr. tozşeker
- 1/2 çay kaşığı vanilya esansı
- Sosu için:
  - 150 ml. çiğ krema
  - 30 ml. süzme yoğurt (2 çorba kaşığı)
  - 1 çorba kaşığı tozşeker
  - 30 ml. vişne suyu (2 çorba kaşığı)

1,5 litrelik bir fırın kabının içini yağlayın. Kuru meyveleri yıkayıp süzdürün. Bir kaptan harmanlayın. Birazını fırın kabının dibine serpiştirin. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Ekmek dilimlerini, her iki tarafına bir fırça ile eritilmiş tereyağını sürün ve hafifçe üst üste bindirerek fırın kabına dizin. Üzerine kalan kuru meyveleri serpiştirip, bir kat daha ekmeğe döşeyin. Bir kaptan süt ve kremayı kaynama noktasına kadar ısıtıp ateşten alın. Bu arada yumurta sarılarını şeker ve vanilya esansı ile çırpın. Sıcak krema karışımını hızlıca çırpılarak yumurtalara yedirin. Elde ettiğiniz bu sosu ince bir tel süzgeçten fırın kabındaki ekmeklerin üzerine süzdürün. Üzerini bir alüminyum folyo ile kapatın. Ekmektatlisini fırına sürmeden önce 20 dakika dinlendirin. Derince bir fırın tepsisini suyla doldurup kabı içine yerleştirin. Fırına sürerek 1 saat pişirin. Folyoyu açıp 10 dakika daha pişirerek fırından alın. Sosunu hazırlamak için kremayı yoğurt ve şekerle birlikte çırpılarak ısıtın. Vişne suyunu katıp karıştırarak sosu ateşten alın. Ekmektatlisini, yanında sosu ile sıcak olarak servis yapın.