



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMELLİ EKMEK (İNGİLTERE)

1 adet bayat baget ekmeđi

1 ay bardađı Őeker

2 su bardađı süt

1 adet yumurta

2 orba kaŐıđı tereyağı

Karamel için:

1 su bardađı toz Őeker

1 su bardađı süt

1 orba kaŐıđı tereyağı

zeri için:

1 orba kaŐıđı pudra Őekeri

Karamel için derin bir tavaya Őeker konur, kısık ateŐte açık kahverengi olması sağlanır. Tereyağı ve dikkatli bir Őekilde süt eklenir, kaŐıkla karıŐtırılır. Fırın kabına dökülür. Diđer yanda ekmeğ kp küp doğranır. zerine süt, yumurta ve Őeker konur, elle alt-st ederek karıŐtırılır ve karamelin üzerine yerleŐtirilir. 180 derece fırında 50 dakika piŐirilir. Fırından çıkar çıkmaz üzerine pudra Őekeri elenir.