



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISILI TATLI TOST

Saniye Döldüş

- 3 adet yumurta
- Yarım su bardağı süt
- 5 çorba kaşığı krema
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 4 çorba kaşığı sıvıyağ
- 8 dilim kalın kesilmiş tost ekmeği
- 2 çorba kaşığı bal
- 2 çorba kaşığı pudraşekeri
- Marmelatı için:
- 16 adet sert kayısı (çekirdeği çıkarılıp ikiye bölünecek)
- 4 çorba kaşığı tozşeker
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 su bardağı portakal suyu
- 1 adet küçük kabuk tarçın
- 1 su bardağı fıındık veya badem

Derin bir kasede yumurtaları iyice çırpıttıktan sonra süt ve kremayı ekleyip mikser ile tekrar karıştırın.

Teflon tavada tereyağını eritip sıvıyağı ekleyerek kızdırın.

Yumurtalı karışıma batırdığınız tost ekmeklerinin her iki tarafını tavada ısınan yağda kızartın.

Kızardıklarında dikdörtgen bir servis tabağına çıkarın. Üzerine, sıcakken az miktarda bal gezdirerek pudraşekeri serpin.

Çekirdeđini çıkartıp ikiye böldüğünüz kayısıları yayvan bir tencereye dizin.

Üzerine tozşekeri, limon suyunu, portakal suyunu ve kabuk tarçını ekleyip 15 dakika kısık ateşte kaynatın.

Sođuttuđunuz kayısıları tost ekmeklerinin üzerine alın.

Fıındık veya badem ile süsleyip servis yapın.

Not: Kayıslı tatlı tostu hazırlarken, taze kayısı yerine kuru kayısı da kullanabilirsiniz. Ayrıca isteğinize göre kayısların üzerini krema ile süsleyebilirsiniz.



