



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI MEYVELİ EKMEK TATLISI

6-7 dilim brioche

1 su bardağı dondurulmuş karışık (vişne, frambuaz, böğürtlen) kırmızı meyve

1 çorba kaşığı toz şeker

1 çorba kaşığı pudra şekeri

Krema için:

2,5 su bardağı süt

3 çorba kaşığı un

4 çorba kaşığı toz şeker

1 adet yumurtanın sarısı

1 paket vanilya

Brioche dilimlerini üçgen olacak şekilde ortadan ikiye kesin. Daha sonra çok geniş olmayan bir fırın kabına sivri tarafları yukarıda kalacak şekilde gelişigüzel yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafifçe kızarana dek tutun. 2 Krema için süt, un, tozşeker ve yumurta sarısını topak kalmayacak şekilde iyice çırpın. Ocağa oturtup, koyulaşana dek karıştırarak pişirin.

Ocaktan aldıktan sonra vanilya ilave edip karıştırın. Ilındıktan sonra, fırınladığınız ekmeklerin üzerine dökün.

Kırmızı meyveler ve toz şekeri bir kaba alın. Bir-iki dakika pişirip, soğuttuktan sonra kremanın üzerine ilave edin. Pudra şekeri serpererek servis yapın.

