



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NUTELLA DOLGULU MUZLU EKMEK KURABİYESİ

- 3 adet yumurta
- 1 bardak süt
- 2 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı şeker
- 3 adet kalın ekmek dilimi
- 3-6 yemek kaşığı kaşığı nutella
- 4-6 yemek kaşığı kızartma yağı
- 2 adet muz dilimlenmiş
- Üzeri için:
- 1 fincan pudra şekeri
- 1 kase arzuya göre meyve

Öncelikle ekmek kurabiyeler için ekmeklerinizi küçük küçük küp küp kesin. Her ekmek parçasına bir yarık oluşturun ve içerisinde 1 kaşık nutella ile doldurun. Ekmeğin kenarları mümkün olduğunca kapalı olsun içerisinde bir dilim de muz koyun.

Bir kaptaki yumurtaları, sütü, tarçını ve şekerini köpürene kadar karıştırın.

İçleri nutella ile dolu ekmeklerin her iki yüzünü de yumurta karışımının içerisinde 30 saniye kadar bekletin.

Büyük bir tavada yağı ısıtın, çok sıcak olmalı fakat renginin kahverengiye dönmemesine dikkat edin.

Ekmeklerin her iki yüzünü de (her bir yüz için 2-3 dakika kadar) kızarıp gevrek olana dek pişirin. Ayrıca kenarların da piştiğinden emin olun.

Servis tabağına alın, üzerine pudra şekeri dökün ve yanında meyve ile sunun.

