



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RABADANAS (PORTAKİZ)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 adet baget ekme  (veya tercihen bayat ekme )
- 500 ml süt
- 100 gram toz Őeker
- 2 adet yumurta
- 1  ubuk tarçın (veya 1 tatlı kaŐığı toz tarçın)
- 1 limon kabuĐu rendesi
- 1 tatlı kaŐığı vanilya özütü
- 1 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)
- 100 gram toz Őeker (dış kaplama için)
- 1 tatlı kaŐığı tarçın (dış kaplama için)

Baget ekmeği yaklaŐık 2-3 cm kalınlığında dilimleyin.

EkmeĐin taze olması yerine biraz bayatlamıŐ olması daha iyi sonuç verir,  unk  bayat ekme  süt karıŐımını daha iyi emer.

Bir tencerede sütü ısıtın.

İçine toz Őeker, limon kabuğu rendesi ve çubuk tarçını ekleyin.

Őeker eriyene ve süt ılıyana kadar karıŐtırarak piŐirin.

KarıŐım kaynamaya baŐlamadan ocaktan alın ve tarçın çubuğunu çıkarın.

Vanilya  z t n  de ekleyip karıŐtırın.

Süt karıŐımını oda sıcaklığına gelene kadar soğutun.

Ayrı bir kaptaki yumurtaları çırpın.

EkmeĐi önce süt karıŐımına batırarak iyice çekmesini sağlayın, ardından çırpılmıŐ yumurtaya batırın.

Bir tavada sıvı yağı ısıtın.

Ekme  dilimlerini yağda her iki tarafı da altın rengi olana kadar kızartın.

Kızaran rabadanasları havlu kağıt üzerine alarak fazla yağını süzdürün.

Bir kaptaki toz Őeker ve tarçını karıŐtırın.

Kızaran ekme  dilimlerini bu karıŐıma bulayın, her tarafının kaplandığından emin olun.

Rabadanas'ı sıcak ya da soğuk servis edebilirsiniz.

Not:  zerine biraz bal dökebilir veya yanında krema ile sunabilirsiniz. İsteğe bağlı olarak  ilek, muz gibi meyvelerle de süsleyerek tatlıyı daha zengin hale getirebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:179997 • adı:Rabadanas (Portakiz) • gönderen:dolu • indirme tarihi:09.04.2025 - 21:53