SÜTLÜ EKMEK TATLISI

7 dilim bayat ekmek
1 su bardağı irmik
4 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı su
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Şerbeti için:
3 su bardağı inek sütü süt
1 su bardağı keçi sütü
1 su bardağı çiğ krema
1 su bardağı şeker
Üzeri için:
1 çay bardağı hazır karamel

Bayat ekmekleri iyice ufalayın, içine irmik ekleyip karıştırın. Yumurtaları şekerle iyice çırpın, içine vanilya, kabartma tozu, un ve suyu koyup çırpmaya devam edin. Son olarak ekmekli irmikli karışımı da içine ekleyip yağlanmış fırın kabına döküp 190 derecedeki fırında 40 dakika kadar pişirin. Fırından alıp üzerine soğuk olarak şerbetini döküp çekmesini bekleyin. Şerbeti için de süt, çiğ krema, keçi sütü ve şekeri bir tencerede koyulaşıncaya kadar pişirin. Tatlı dökülen şerbeti çekince üzerine hazır alınan karameli döküp güzelce süzün. Soğuk olarak ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:97541 • adı:Sütlü Ekmek Tatlısı • gönderen:fevkiye • indirme tarihi:25.05.2024 - 04:08