



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI EKMEK SUFLESİ

www.miele.com.tr

14 dilim Beyaz Ekmek
80 gr. Tereyađı, yumuřak, tuzsuz
8 Yumurta sarısı
150 gr. řeker
1 Vanilya çubuđu
300 ml Süt
300 ml Krema
100 gr. Kuru Üzüm
Üstüne serpmek için:
řeker

Kare biçimindeki sufle kalıbını biraz tereyağı ile yağlayınız.

Ekmeđin kırı tarafını kesin, ekmeğ dilimlerine kalan tereyağını sürün ve çaprazlamasına kesin.

Yumurta sarısını ve şekeri bir kaptı çırpınız.

Vanilya çubuklarını uzunlamasına bölün ve sütle birlikte ve kaymakla bir tencerede ısıtın. Vanilya çubuklarını çıkarın ve sütü yavaş yavaş devamlı karıştırarak yumurta-şeker-karışımına ekleyin.

Ekmeđin yarısını sufle kalıbına dağıtın, üstüne kuru üzümleri serpin ve kalan ekmeği üstüne yayın.

Sıcak yumurtalı sütü eşit olarak üstüne dökün ve 20 dakika çekmeye bırakın.

Bunun arkasından biraz şeker serpin ve önceden ısıtılmış fırına sürün.