



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEMİŞLİ EKMEK TATLISI

400 ml krema
1.5 su bardağı süt
3 yumurta
3/4 su bardağı tozşeker
1 tatlı kaşığı vanilya
Yarım portakal
Yarım su bardağı ceviz içi
12 dilim baget ekmek

Süt ve kremayı tencereye aktarın. Karıştırarak şekeri ilave edin. Kısık ateşte şeker eriyene kadar pişirip ocaktan alın. Soğumaya bırakın. Yumurtaları çırpın. Portakalın kabuğunu rendeleyip vanilya ile birlikte karıştırın. Yağladığınız pişirme kabına (23-25 cm'lik) baget dilimlerin yarısını dizin. Cevizleri mutfak robotunda çekin. 2/3'ünü ekmeklerin üzerine serpin. Kalan ekmekleri üzerine dizip kalan cevizleri serpiştirin. Ekmek dilimlerinin üzerine yumurtalı karışımı dökün. 30 dakika bekletin. Karışımın içine iyice batmaları için ekmeklerin üzerine hafifçe bastırın. Ekmek dilimlerinin üzeri kuru görünüyorsa ve sıvıyı tamamen çekmemişse kalan süt ve kremayı dökün. Üzerine kuru üzüm serpin. Pişirme kabını içinde su bulunan fırın tepsisine yerleştirin. 180 derece fırında pişirin. Üzerine iri kırılmış fındık serpin. Servis yapın