KARAMELİZE EKMEK TATLISI

1 paket hazır tuzsuz ekmek
1,5 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı su
Kreması için:
3 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı mısır nişastası
1 paket vanilya
Üzeri için:
2 çorba kaşığı hindistancevizi

Toz şeker tavaya konur, kısık ateşe yerleştirilir. Az karıştırarak yanık ve sıvı kıvamda erimesi sağlanır.
Üzerine sıcak su eklenir. Tava ateşte tutmaya devam ederek bir taşım kaynatılır. Ilımaya bırakılır.
Kenarlı bir tepsiye hazır kızarmış ekmek dilimleri yan yana dizilir. Üzerine karamelli şerbet gezdirilir.
Ekmekler şerbeti çekerken krema malzemesi, vanilya hariç bir tencereye konur.
Orta ateşte sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce vanilya katılır.
Krema, şerbeti çekmiş ekmek dilimlerinin üzerine yayılır. Islatılmış kaşığın tersiyle düzeltilir.
Karamelize ekmek tatlısı buzdolabının alt rafına konur, en az 4 saat dinlendirilir.
Süre sonunda üzerine hindistancevizi serpilir.
Kare şeklinde keserek servise sunulur.

Not: Bu tarifte bayat ekmek dilimler pembeleşene kadar fırınlandıktan sonra da kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1752 | Adı: Karamelize Ekmek Tatlısı | İndirme tarihi: 02.08.2025 - 11:54