



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KARAMELİZE EKMEK TATLISI



1 paket hazır tuzsuz ekmek
1,5 su bardađı toz Őeker
1,5 su bardađı su
Kreması için:
3 su bardađı süt
1 su bardađı Őeker
1 orba kaŐıđı mısır niŐastası
1 paket vanilya
zeri için:
2 orba kaŐıđı hindistancevizi

- # Toz Őeker tavaya konur, kısık ateŐe yerleŐtirilir. Az karıŐtırarak yanık ve sıvı kıvamda erimesi sağlanır.
- # zerine sıcak su eklenir. Tava ateŐte tutmaya devam ederek bir taŐım kaynatılır. İlimaya bırakılır.
- # Kenarlı bir tepsiye hazır kızarmıŐ ekmek dilimleri yan yana dizilir. zerine karamelli Őerbet gezdirilir.
- # Ekmekler Őerbeti çekerken krema malzemesi, vanilya hariç bir tencereye konur.
- # Orta ateŐte sürekli karıŐtırarak göz göz olana kadar piŐirilir. AteŐten almadan hemen önce vanilya katılır.
- # Krema, Őerbeti çekmiŐ ekmek dilimlerinin üzerine yayılır. İslatılmıŐ kaŐıđın tersiyle düzeltilir.
- # Karamelize ekmek tatlısı buzdolabının alt rafına konur, en az 4 saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda üzerine hindistancevizi serpilir.
- # Kare Őeklinde keserek servise sunulur.

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