



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

EKMEK TATLISI



Tereyađı
8 - 9 Dilim bayat ekmek
2 Su bardađı süt
1 ay bardađı kuru üzüm
2 Adet yumurta
2 Kahve fincanı toz Őeker
1 ay kaŐığı tarçın

- # Kuru üzüm, ŐiŐmesi için yarım saat suda ıslatılır.
- # Yumurtalar kırılır, Őekerle biraz karıŐtırdıktan sonra, süt ve tarçın eklenir, malzemeler birbirlerine karıŐana kadar iyice çırpılır.
- # 1 parmak kalınlığındaki bayat ekmek dilimlerine, ince Őekilde tereyağı sürülür.
- # Tereyağlı ekmek dilimleri, orta boy yayvan bir fırın kabına dizilir.
- # Ekmeklerin üzerine sütlü karıŐım gezdirilir.
- # En üste de ıslatılmıŐ süzölmüŐ kuru üzüm serpilir.
- # 180 derece fırında ekmekler sütlü karıŐımı çekene kadar piŐirilir.
- # Oda ısısında 1 - 2 saat soğutulur, servis yapılır.

Not: Bu tarif İngiliz usulüdü.