



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

---

## Süßspeise mit Brot

Ekmek Tatlısı



Butter  
8-9 Scheiben altbackenes Brot  
2 Gläser Milch  
1 Glas trockene Trauben  
2 Eier  
2 Kaffeetassen Zucker  
1 TL Zimt

- # Eine halbe Stunde die Trauben in Wasser legen damit sie aufweichen.
- # Die Eier aufschlagen mit Zucker vermischen anschließend Milch und Zimt hinzugeben und die Zutaten mit dem Schneebesen schlagen.
- # Die altgebackenen Brotscheiben dünn mit Butter beschmieren.
- # Diese mit Butter beschmierten altgebackenen Brotscheiben in einen Backblech geben.
- # Die Scheiben mit der Milch-Mischung begießen.
- # Die oberste Schicht mit den aufgeweichten Trauben bestreuen.
- # Bei 180 Grad so lange backen bis die Milchmischung verdunstet ist.
- # In Zimmertemperatur 1-2 Stunden abkühlen lassen und servieren.

**Tipp:** Das ist ein Kochrezept englischer Art.