



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı 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 verdunsten ist.
- # In Zimmertemperatur 1-2 Stunden abkühlen lassen und servieren.

Tipp: Das ist ein Kochrezept englischer Art.