



Сладкий Хлеб

Ekmek Tatlısı



Слив.масло
8-9 кусочков не свежего хлеба
2 стакана молока
Пол стакана изюма
2 яйца
1 стакан сахара
Пол чайн.ложки корицы

- # Изюм замочить в воде.(Для того,чтобы разбух).
- # Разбить яйца,размешать с сахаром,добавить молоко и корицу,всё хорошо взбить.
- # На кусочек хлеба (толщиной с палец) намазать слив.масло.
- # Разложить на средний противень.
- # С верху полить молоком с сахаром.
- # Посыпать изюм.
- # Запекать пока не выпариться молоко,при температуре 180.
- # Остудить при комн.температуре 1-2 часа,подавать к столу.

Это рецепт из Английской кухни.