



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

EKMEK TATLISI



Tereyağı
8 – 9 Dilim bayat ekmek
2 Su bardağı süt
1 Çay bardağı kuru üzüm
2 Adet yumurta
2 Kahve fincanı toz şeker
1 Çay kaşığı tarçın

- # Kuru üzümler, şişmesi için yarım saat suda ıslatılır.
- # Yumurtalar kırılır, şekerle biraz karıştırdıktan sonra, süt ve tarçın eklenir, malzemeler birbirlerine karışana kadar iyice çırpılır.
- # 1 parmak kalınlığındaki bayat ekmek dilimlerine, ince şekilde tereyağı sürülür.
- # Tereyağlı ekmek dilimleri, orta boy yayvan bir fırın kabına dizilir.
- # Ekmeklerin üzerine sütlü karışım gezdirilir.
- # En üste de ıslatılmış süzölmüş kuru üzüm serpilir.
- # 180 derece fırında ekmekler sütlü karışımı çekene kadar pişirilir.
- # Oda ısısında 1 – 2 saat soğutulur, servis yapılır.

Not: Bu tarif İngiliz usulüdür.