

Süt Reçelli Ekmek Tatlısı

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~216 kcal

Açılış 2/10

Bilecik usulü süt reçelli ekmek tatlısı, kızarmış ekmek dilimlerini sütlü sos ve meyve reçeliyle buluşturarak yumuşak, nostaljik ve pratik bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 6 dilim Ekmek
- 2 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 4 yemek kaşığı Süt reçeli

Yapılışı

- Ekmegi dilimleyip tavada 4 dakika kızartın.
- Ekmek tatlısının sütlü sosu 8 dakika kısık ateşte pişirin.
- Kızarmış ekmekleri servis tabağına alın.
- Sütlü sosu ekmeklere dökün, içleri kuru kalmasını önleyin.
- Süt reçeli gezdirip 10 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Ekmegi hafif kızartmalısınız, sos eklendiğinde dağılmasınlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Süt reçelli ekmek tatlısını sıcakta sunup meyve reçelini ekmeklerin üstüne gezdirin.

Alerjenler

Gluten

Süt