

# Torrijas

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 2/10

İspanya'da özellikle Paskalya döneminde yapılır torrijas, sütlü yumurtalı ekmeğin tarçınla tatlandırılmış bir ev klasiğidir.

## Malzemeler

- 8 dilim Bayat ekmeği
- 2 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Tarçın

## Şerbet için

- 4 yemek kaşığı Şeker

## Yapılışı

- Sütü tarçınla ve portakal kabuğuyla 5 dakika ısıtın.
- Ekmeğin dilimlerini 11 küküte 2 dakika batırın ve kuru kalmasını.
- Yumurtayı çırpıktan sonra 2 kare ekmeği iki yüzünden kaplayın.
- Ekmeği orta ateşte toplam 7 dakika altın renk alana kadar kızartın.
- Şeker ve tarçınla bulayın 10 dakika dinlendirin, yüzey şerbetlensin.
- Torrijas dilimlerini 11 veya soğuk tabaklayın.

### PÜF NOKTASI

Ekmeği süt karışımında fazla bekletmeyin; tavaya alınırken yağlılmamal.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine tarçınla şeker serpili servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta