

Trakya Yumurtalı Ekmek

Toplam 15 dk

Hazırlama · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 6/10

Trakya'nın eski usul tatlı yumurtalı ekmeği; bayat dilimlerin yumurta, süt, toz şeker ve tarçınla servis edilen pratik tabağdır.

Malzemeler

- 6 dilim Bayat ekmeği
- 2 adet Yumurta
- 0.3 su bardağı Süt
- 20 gr Tereyağı
- 1 tutam Tuz
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 0.5 tatlı kaşığı Tarçın

Yapılışı

- Yumurta, süt, toz şekerin yarısını tarçınla ve bir tutam tuzu derin kâsede çırpmayı pürüzsüz olana kadar 1 dakika çalın.
- Bayat ekmeği dilimlerini karıştırmayı 30 saniye bekletin, çevirip diğer yüzünü 30 saniye daha emdirin.
- Geniş tavada tereyağı orta-kısa ateşte eritin; köpük çekildiğinde ekmeği dilimlerini yatırın.
- Ekmeği 4 dakika ilk yüzü altına gelene kadar pişirin; çevirip diğer yüzünü 4 dakika daha kızartın.
- Kâğıt havluya alıp fazla yağ süzdürün.
- Sıcak dilimleri tabağa alıp üzerlerine kalan toz şeker ile tarçınla servis edin.

PÜF NOKTASI

Karışımın tarçın ve şeker emdirme süresinde ekmeğin içine geçer; en az 30 saniye batırın. Tereyağın çok yüksek ateşte yakmayla orta-kısa ateşte kabuk tutturulur.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak dilimleri tabağa alıp üstüne pudra şekeri, ekstra tarçın veya pekmez gezdirin; yanına sıcak çay iyi gider.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt