

Süt Reçelli Ekmek Tatlısı

Toplam 22 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Kolay ~216 kcal

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

Malzemeler

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

Yapılışı

- Süt ve şekeri 15 dakika şeker eriyene kadar karıştırın.
- Ekmek dilimlerini fırın kabına yerleştirin.
- Sütlü karışımın üzerine dökün, reçeli nokta nokta dağıtın.
- Tatlıyı 180°C fırında 20-25 dakika pişirin.
- Ekmek tatlısını servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği hafif kızartmal sos eklendiğinde dağılmasınlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt