



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Muzlu Tarçınlı Fransız Tostu



Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 8 dilim kalın ekmek
- 2 yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 büyük muz
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı bal

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri ölçüp hazırladıktan sonra pişirmeye başlayın.

Servis Önerisi:

Muz dilimleri ve az miktarda balla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Yumurtalı karışımı hazırlayın:

- Yumurta, süt, ezilmiş muz, tarçın ve vanilyayı çırpın.
-

2. Ekmekleri ıslatın:

- Dilimleri karışıma kısa süre batırıp iki yüzünü kaplayın.
-

3. Tavada pişirin:



- Tereyağlı tavada orta ateşte iki yüzünü altın renk alana kadar pişirin.
-

4. Servis edin:

- Üzerine muz dilimleri ve bal ekleyin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Bayat ve kalın ekmek dilimleri karışımı dağılmadan daha iyi çeker.

Kiraz'ın
Mutfağı