



Fransız tostu ve mürver çiçeği armutları

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	15 Dak.
Piştirme süresi	20 Dak.
Porsiyon	4

Fotzelschnitten, "Fakir Şövalyeler", French toast, pain perdu – hemen hemen her ülkenin, bayat ekmeği yeniden değerlendirmek için yaratılmış bu yemeğin kendi versiyonu vardır. Kuru ekmeğin yumurta ve süt karışımını emer, içi yumuşak ve nemli, dışı hafifçe çıtır hale gelir.

Mürver Armutlar

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 500 g sert armutlar, soyulmuş, dilimlenmiş
- 4 yemek kaşığı mürver reçeli
- 1 yemek kaşığı su
- 1 yıldız anason
- 1 bir tutam tarçın

Fransız tostu

- 300 ml süt
- 2 yumurta
- 2 çimdikler tuz
- 400 g bir günlük ekmeğin dilimlenmiş halinde
- 2 yemek kaşığı arıtılmış tereyağı
- 80 g şeker
- 2 çay kaşığı tarçın





Mürver-Armut

Orta ateşte (seviye 5-6) bir tavada tereyağını eritin. Armutları ekleyin ve kısa süre soteleyin. Mürver jölesini, suyu, yıldız anasonu ve tarçını ekleyin, ardından üzerini kapatıp düşük ısıda (seviye 3-4) yaklaşık 10 dakika pişirin. Kapağı çıkarın ve sıvıyı orta ateşte (seviye 5-6) hafifçe azaltın. Armutları örtün ve bir kenara koyun.

Fransız tostı

Siğ bir kaptaki sütü, yumurtaları ve tuzu birlikte çırpın. Ekmek dilimlerini partiler halinde ekleyin ve yaklaşık 3 dakika bekletin, çevirin ve 3 dakika daha bekletin. Yapışmaz bir tavada orta-yüksek ateşte (seviye 6-7) biraz sade yağ ısıtın. Dilimleri her iki tarafını da altın sarısı olana kadar yaklaşık 3 dakika boyunca partiler halinde kızartın. Şekeri ve tarçını düz bir tabakta karıştırın, Fransız tostunu hala sıcakken tarçınla şekerle bulayın ve mürverli armutlarla servis edin.

İpuçları

Mürver-armut yerine, mevsimlik meyve kompostosu veya reçel servis edin.

Islatma karışımı tercihe göre tatlandırılabilir, örneğin portakal kabuğu rendesi, tarçın, vanilya, zencefilli kurabiye baharatı veya hatta bir tutam biber ile.

Fransız tostunu tuzlu olarak da hazırlanabilir: tarçınla şekerle kaplamak yerine, üzerine ince rendelenmiş peynir serpin ve bir salata ile servis edin.

Aksesuar

Yapışmaz tava (28 cm çap)

Kapaklı tencere (16 cm ø)

