Fransız tostu ve mürver çiçeği armutları

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	15 Dak.
Pişirme 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 ekmek, 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 ekmek, dilimler 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 tostu

Sığ bir kapta 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 tarçınlı şekere 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 tostu tuzlu olarak da hazırlanabilir: tarçınlı 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)

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	07.04.2026