EV USULÜ VİŞNELİ EKMEK TATLISI

Necip Usta

8 dilim herhangi bir ekmek (tercihan has ekmek, francala veya kalıp ekmeği 6x6 santim kutrunda kesilmiş)
100 gr. tereyağı veya margarin
750 gr. şeker
750 gr. vişne (çekirdekleri ve sapları çıkarılmış net)
350 gr. su

Ekmeklerin kenarlarını hafif fakat düzgünce kesereK çıkartınız. Sonra tost makinesinde veya kızartabileceğiniz her hangi bir şeyin üzerinde ekmekleri kızartarak alt ve üzerlerini çiğ yağla yağlayarak ekmeklere göre genişçe bir tepsiye diziniz. Vişneyi su ile bir dakika kaynatıp şekerini ilâve ediniz ve hafifçe karıştırarak 5 dakika kaynatıp evvelâ suyunu sonra vişnelerini müsavi şekilde ekmeklerin üzerine taksim ediniz. Ağır ateşte hafif hafif kaynatarak tepsiyi sağa sola sallayarak 5 dakika kaynatıp ateşten alınız ve soğuyunca kırılmaması için bir spatula ile alarak servis ediniz.

Not: Siyah ekmekler sert olur. Bu bakımdan siyah ekmek kullanıldığı zaman şekere 500 gr. su koyunuz.

© lezzetler.com tarif no:57820 • adı:EV USULÜ VİŞNELİ EKMEK TATLISI • gönderen:ruşeym • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:15