



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞANTİLİ VİŞNELİ EKMEK TATLISI

1 paket tuzsuz etimek
1 su bardağı ayıklanmış vişne
1,5 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su
Üzeri için:
1 su bardağı süt
1 poşet toz krem şanti

Şeker ve su bir tencereye aktarılır. Orta ateşte kaynamaya başlayınca vişneler atılır. Rengi çıkmaya ve gevşemeye başlayana dek pişirilir. Şerbet biraz ılımış olmalıdır. Bu arada etimekler bir kaba dizilir. Ilık şerbet vişne taneleriyle birlikte üzerine gezdirilir. Krem şanti ve soğuk süt mikserle kar olana kadar çırpılır. Bir krema pompasına doldurulur. Soğumuş tatlının üzerine şekilli sıkılır.