



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

VIŞNELİ EKMEK TATLISI

Bayat ekmek 1 adet
Şurubu için;
Süt 1 su bardağı
Şeker 2 su bardağı
Vişne ½ kg.
Su 2 su bardağı
Krem şanti ½ paket

Ekmeğin kabuklarını incecik kesip çıkartın. 1-1,5 cm. genişliğinde dilimleyip bir Borcam fırın tepsisine dizin. Orta ısı fırında pembeleşinceye kadar kızartın. Bir tencerede şekere 2 su bardağı su katıp kaynatın. Vişneyi yıkayıp çekirdeklerini çıkartın. Şuruba atıp bir iki taşım kaynatın. Tanelerini bir tabağa alarak ve kalan şurubu kaynatmaya devam ederek şurubun koyulaşmasını sağlayın. (Ara sıra şurubundan kaşıkla alıp ekmeklerin üzerine gezdirin.) Şurup koyulaşınca ocaktan alıp soğutun. Dilimleri servis tabağına yerleştirin. Krem şantiyi derin bir kaba koyun. Azar azar süt ilave ederek mikserle 5 dakika çırpın. Krem şantiyi ekmeklerin üzerine sürün. Krem şantilerin üzerine vişneleri yerleştirin.

