VİŞNELİ TİRİT (KONYA)

Nuray KAPLAN, Nazan BECİOĞLU (TMO Konya Şube Müdürlüğü)

8 dilim bayat ekmek içi
100-150 gr tereyağı
Taze kaymak
1 kg vişne
4 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su

Vişneleri yıkayıp süzdükten sonra çekirdeklerini çıkarıp orta boy bir tencereye koyun. Üzerine şeker ve suyu katıp orta ısılı ateşe oturtun. Sık sık karıştırarak kaynatın. Kaynayınca altını kısın ve 20 dakika daha pişirip ocaktan alın. Öte yandan küp küp doğradığınız ekmekleri geniş bir tavada erittiğiniz yağın içine aktarın. Sürekli karıştırarak ekmekleri sararıncaya dek 8-10 dakika kavurup, kızartın. Kızaran ekmeklerin üzerine vişneleri suyuyla beraber aktarın. Kısık ateşte 10 dakika daha pişirip ocaktan alın. Kaymakla beraber servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:49225 • adı:Vişneli Tirit (Konya) • gönderen:aslıhan89 • indirme tarihi:23.04.2024 - 14:48