



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEKLİ VIŞNELİ TİRİT

TMO Bayat Ekmekli Yemek Tarifleri

8 dilim bayat ekmek içi
4 yemek kaşığı tereyağı
Taze kaymak
1 kg vişne (taze yoksa 3 subardağı komposto tanesi)
4 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su

Vişneler yıkanıp süzöldükten sonra çekirdekleri çıkartılır ve orta boy bir tencereye konulur. Üzerine şeker ve su eklenip orta ısıli ateşte sık sık karıştırılarak kaynatılır. Kaynadıktan sonra kısık ateşte 20 dakika daha pişirilip ocaktan alınır. Öte yandan küp küp doğranan ekmekler geniş bir tavada eritilen yağın içine aktarılır. Sürekli karıştırılarak ekmekler sararıncaya dek (8-10 dakika) kavrulur. Vişneler, kızaran ekmeklerin üzerine suyuyla beraber eklenir. Kısık ateşte 10 dakika daha pişirilip ocaktan alınır. Kaymakla beraber servis edilir.

