



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI VIŞNELİ EKMEK TATLISI

2 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
10 Dilim tost ekmeği
Aldığı kadar Üzerine: Dondurma topları
5 Su Bardağı tozşeker
1 Kg. vişne
1,5 Su Bardağı su

Vişnelerin çekirdeklerini çıkarıp bir tencereye aktarın. Üzerine suyu döküp bir taşım kaynatın. Ardından tozşekeri ilave edip, karıştırarak, çok hafif ateşte 10 dakika kaynatın. Ekmekleri ızgarada biraz kızartıp, üzerlerine sana margarini sürün. Tekrar ızgaraya alıp, birkaç dakika daha tutun. Kızaran ekmeklerin fazla yağını süzdürün. Ekmeklerin beşini tepsiye dizin. Hazırladığınız vişne sosundan 1 çay bardağı ayırın. Kalan vişneli sosun yarısını ekmeklerin üzerine gezdirin. Ayırdığınız diğer 5 dilim ekmeği, soslanmış ekmek dilimlerinin üzerine yerleştirin. Kalan vişneli sosu dökün. Tepsiyi çok hafif ateşte 5 dakika kadar tutup ateşten indirin. Soğumaya bırakın. Soğuyunca servis tabağına aktarın. Ayırdığınız vişne sosu, taneleri ve dondurma ile servis yapın.