



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK KADAYIFI (VİŞNELİ)

Vişnenin saplarını koparıp bir iğneyi sap tarafındaki delikten çekirdeğin boyunca sokup çekirdeğin her tarafına gezdiriniz. Yani çekirdeği vişnenin etinden ayırınız. Baş ve şahadet parmakları ile yavaş yavaş sıkarak meydana gelen delikten çekirdeği dışarıya çıkarın. Çıkan deliğin çokça yarılmaması için çekirdeği hem doğru, hem de yavaş çıkarmak gerekir. Çekirdeğiyle vişne ne miktar ise yeterince tozşekeri vişnelerle birlikte iyi kalaylanmış bir tencere içine koyarak ateşe koyunuz. Çekirdekleri ayıklarken meydana gelen vişne suyunu da 2 - 3 kat tülbentten süzerek tenceredeki vişne ve şekerin üstüne gezdiriniz. Sonra şiddetli ateşe oturtup kaynayan vişne tencerede kabardıkça ateşi altından çekiniz. Kabarması kesilince yine ateşi altına sürünüz. Her zaman köpüğünü almayı da unutmayınız. Bir de tencereye vişnelerle şekeri tencerenin yarısına gelecek şekilde koyunuz. Kaynarken fazla kabarırsa üzerine azıcık su serpiniz. Vişne reçeli kıvamı bulunca ateşten indirerek kevgirde süzünüz. Tanelerle suyunu birbirinden ayırınız.

Sonra suluca hazırlanmış olan vişne reçelinin suyu ile gibi ekme kadayıfını kenarlı bir tepside hazırlayınız. Ekmekleri tek tek pişirip birini tabağa aldıktan sonra üstüne reçelin tanelerini diziniz, diğer ekme kadayıfını üstüne kapayınız.