



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK TATLISI (YAĞLI)

Ufak boy has francalayı 1 gün beklettikten sonra keskin bir bıçakla ince düzgün dilimler halinde diliniz. Kalın olan dış kabuklarını traş ediniz. Bu francala dilimlerini kızgın sadeyağda kızartınız. Bunlar tavada nar gibi kızarınca bir kevgirle yağını süzerek başka bir kaba alınız. Kızarmış francala dilimlerini kenarlı bir tepsiye bir sıra dizerek kıvamlıca hazırlanmış olan vişne tatlısının tanelerini üstüne dizerek, daha üste de şurubunu gezdiriniz. Sonra tepsinin daha üstüne yine bir sıra kızarmış ekmek dizip aynı şekilde vişne tanelerini üzerine koyarak üstüne de şurubunu gezdiriniz. Sonra tepsinin üstüne bir kapak kapayarak tatlının ekmeklerin içlerine işlemesi için tepsiyi kor ateşe koyun. Ekmeklerin içine tatlı iyice işlemeyen su çekilirse tekrar üstüne şurup gezdirmeyi unutmayın.
