



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI VIŞNELİ EKMEK TATLISI

<https://www.posta.com.tr>

- 4 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı toz maya
- 1 su bardağı ılık su
- 1 çay bardağı süt
- 1 adet yumurta sarısı
- Üzeri için:
- 2 adet yumurta - çırpılmış
- 1 su bardağı sıvı yağ - kızartmak için
- 1 su bardağı vişne reçeli
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 su bardağı kaymak

Mayayı ılık suda hacmi iki katına çıkana kadar bekletin. Tereyağı, un, yumurta, süt, toz şeker ve mayayı karıştırarak yoğurun. Yağlanmış ekmek kabınıza, hamurunuzu yerleştirin. Hamuru 2 saat oda ısısında dinlendirin. 7 70 derecede ısıtılmış fırında, altın rengini alana kadar pişirin. Ekmeğiniz soğuyunca kalıptan çıkartarak dilimleyin. Çırpılmış yumurtaya bulayarak, kızgın yağda, her iki yüzeyini de kızartın. Üzerine pudra şekeri serpin. Reçel dökün ve kaymak ekleyerek servis yapın.

