# KOLAY VİŞNELİ EKMEK TATLISI

Kullanılacak malzeme:
600'ar gramlık 2 has ekmek veya 4 francala,
1+1/2 kilo vişne reçeli,
350 gram su.

Yapımı:
Bayatlamış, en az 24 saatlik ekmeği bir santim kalınlığında dilimlere bölmeli. Kabuklarını pek derin olmamak şartiyle tıraşlamalı ve hafif ateşte her iki tarafı sararıncaya kadar kızartmalı. Bu kızarmış dilimleri kenarlı bir tepsiye dizdikten sonra taze ve koyu. vişne reçeli (reçeldeki vişnelerin çekirdeklerinin çıkarılmış olması lâzımdır) şurubunun yarısını 350 gram suyla sulandırıp üzerlerine dökmeli. Eğer dilinip kızartılmış ekmek dilimi artmışsa bunları da ikinci sıra olarak dizmeli, gene üzerine sulandırılmış şurubu gezdirmeli.
Böylece ekmek dilimlerinin dizilmesi tamamlanınca artan sulandırılmış şurubu, dilimlerin üzerine çıkıncaya kadar tepsiye dökmeli. Eğer sulandırılmış şurup kâfi gelmezse eldeki reçelden bir miktar şurup daha alarak sulandırmalı ve mutlaka tepsideki ekmeklerin yüzüne çıkıncıya kadar tepsiye dökmeli.
Tepsiyi orta ısıdaki bir ateşe oturtmalı. Ekmekler yumuşayıp ta suyunu tamamen çekince eldeki vişne reçelini üzerine döküp iyice yaymalı ve gayet hafif ateşte kaynatmaya devam etmeli. Bu esnada dikkat edilecek cihet, tepsi dibinin sarmaması ve şurubun ağdalaşarak ekmeklerin akide şekeri gibi sert ve katı bir hal atmamasıdır. Bunun için elemekler sulandırılmış şerbeti çekip te üzerine reçel serildiği zaman şurubun koyuluk kıvamına bakmalı, gerekirse kaynar su katarak ekmeklerin şurubu iyice çekerek kırmızılaşmasını, yani orta yerlerinin beyaz kalmamasını temin etmeli. Vişneli ekmek tatlısının ağdalısı makbul olmadığı gibi pek sulusu ve yumuşağı da makbul değildir. Makbul olanı hafif ağdalı, tepsiye yapışmamış, şurubu koyu kotu. posto şurubu kıvamında, rengi tam vişne renginde olanıdır.
Bu kıvamı elde etmek için büyük maharet istemez, biraz dikkat etmek ve ateşle şurubu iyi ayarlamak yeterlidir. Vişneli ekmek tatlısında ekmekleri ateşte değil de tavada ve mısırözü yahut ta çiçek yağı gibi kokusuz ve hafif yağlarda kızartmak ta mümkündür. Bu şekildeki tatlılar her ne kadar daha lezzetli olurlarsa da ilk tarifimize nispetle çok ağır olurlar. İlk tarifimizdeki vişneli ekmek tatlısının şeker hastaları müstesna hiçbir sıhhî mahzuru yoktur. Hattâ çok gıdalı hafif ve yağsız meyveli bir tatlıdır.

© lezzetler.com tarif no:12815 • adı:KOLAY VİŞNELİ EKMEK TATLISI • gönderen:DARI • indirme tarihi:03.05.2024 - 08:51