



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KOLAY VIŞNELİ EKMEK TATLISI

3 ekme  
1 paket dondurulmuş vişne  
750 gram toz şeker  
2 bardak su  
1/4 limonun suyu

Ekmekleri bir cm'lik dilimler halinde kesin. Keskin bir bıçak yardımıyla kabuklarını ayırdıktan sonra ekmekleri kızartın ve tepsiye dizin. Bu arada şurup için vişnelerin çekirdeklerini çıkırm. Daha sonra meyveleri şekerin yarısı vel bardak su ile karıştırın. Şurubun pişmesine yakın çeyrek limonun suyunu da ilave edin. Ateşten alın ve soğumaya bırakın. Kalan şekeri, tepsiye dizdiğiniz ekmeklerin üzerine serpin. Eğer ekme dilimleri iki veya üç sıra olduysa şekeri her sıraya serpin. Şurubu soğutup, ekmeklerin üzerine dökün. Vişne tanelerini ekmeklerin üzerini örtecek şekilde dizin. Tepsiyi orta ısıllı bir ateşe oturtun. Tatlıyı, ekmekler komposto suyunu çekene dek ateşte pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

[ML® Vişneli Ekme Tatlısı için tıklayın](#)