



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LABNELİ VİŞNELİ EKMEK TATLISI

Eyüp Sevinç

- 4 adet tost ekmeđi
- 1 su bardađı labne peyniri
- 1 tatlı kaşığı pudraşekeri
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 4 yemek kaşığı vişne tanesi
- Nane yaprakları
- 4 top vanilyalı dondurma

Labne peyniri ve pudraşekeri karıştırın. Sıkma torbasına koyup, kızarmış ekmeklerin üzerine bir miktar sıkın. Tereyağını bir tavada eritin. Şekeri ekleyip karıştırın ve şekerin erimesini sağlayın. Vişneleri ilave edip birkaç dakika beraberce pişirin. Ateşten alın. Labneli ekmeklerin üzerine hazırladığınız vişnelerden ekleyin. Nane yapraklarıyla süsleyip, vanilyalı dondurmayla servis yapın.

