



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ BÖĞÜRTLENLİ EKMEK

- 12 dilim tost ekmeđi
- 1 kilo vişne
- 2 su bardağı şeker
- 2 kabuk tarçın
- 1 paket vanilya
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı şekerli nescafe
- 2 çorba kaşığı kakao
- Kreması için:
- 2 su bardađı süt
- 3 çorba kaşığı un ve şeker
- 100 gram yumuşak tuzsuz peynir

Ekmeđlerin kabuklarını almadan üzerine tereyağı sürüp fırında kızartın. Kremayı hazırlamak için tencerede un, şeker ve sütü kaynatıp koyulaştırın. Üzerine peyniri ekleyip soğumaya bırakın. Vişneleri bir tavaya alıp şeker ve kabuk tarçını 1 su bardağı da su ekleyip 10 dakika kadar kaynatın. Kızaran ekmeğleri servis tabağına 6 adet dizin ve üzerine kahveyi, vişne karışımından taneleriyle birlikte dökün. Üzerine pişirdiğiniz kremayı sonra da tekrar ekmeğleri bırakın. Kalan vişneleri ve kremanın kalanını güzelce döküp soğumaya alın. Kakao serpip dilimleyip ikram edin.

