



VİŞNELİ EKMEK KADAYIFI (AFYONKARAHİSAR)

<https://acunn.com>

12 dilim bayat ekmek
500 gr. Vişne
2 su bardağı soğuk su
3 buçuk su bardağı şeker
Sosu için:
180 gram labne (istediğiniz bir krem peynir)
Yarım su bardağı pudra şekeri

Öncelikle bayat ekmekler resimdeki gibi kare şekline getirilmeli, kenarları kesilmeli, bayat değilse 150 derece fırında hafif kızartmadan kurutun, bayat olmasını sağlayın.

Daha sonra vişneyi bir tencereye koyun 2 su bardağı su ve şeker ekleyin ve pişirin çok su konulmamalı kıvamı koyu olmalı.

Üzeri sosu için krem peynir ve pudra şekeri iyice karıştırılır ve dolaba soğumaya bırakılır

Ekmeklerin üzerine sıcak vişne ve suyu dökülerek dolaba soğumaya bırakılır ve her iki malzeme soğuduktan sonra üzerine sosu ilave ederek servis edilir.

