



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

VİŞNELİ EKMEK KADAYIFI

1 adet ekmek kadayıfı

Şerbet için:

5 su bardağı şeker

3,5 su bardağı su

1,5 su bardağı vişne suyu

Yarım limon suyu

Üzeri için:

Vişne taneleri

Önce şerbet malzemesi bir tencereye konur ve kaynatılır. Koyu bir şerbet olması gerekir. Ekmek kadayıfı geniş bir tepsiye konur, üzerine geçecek kadar kaynar su dökülür. 5 dakika sonra sudan alınır. Suyu süzülünce iki kat olan ekmek kadayıfı üçgen şekilde kesilir ve bir tepsiye tek kat olarak yerleştirilir. Üzerine ılık şerbet gezdilir. Soğuyunca vişne taneleriyle süsleyerek servis edilir.
