



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ EKMEK

10 dilim tost ekmeđi
5 orba kaşığı tereyağı veya margarin (75 g)
750 g viřne
4 bardak toz řeker (680 g)
Carte d'Or Vanilyalı Dondurma (1 kaşık)

Tost ekmeklerinin kenarlarını ince olarak kesin ve fırın tepsisine dizip hafifçe kızartın. Ekmekler sıcakken her iki yüzüne de yağ sürüp tekrar tepsiye dizin. Viřnelerin çekirdeklerini çıkartıp toz şeker ve 1 bardak su ile tencereye koyun. 5 dakika kaynatıp ateşten alın. Viřneleri sıcakken ekmeklerin üstüne yedirin. Fırını 170°C'de ısıtın. Ekmekler suyu iyice çekene kadar pişirin. Spatula yardımıyla servis tabağına alıp, soğumaya bırakın. Carte d'Or Vanilyalı Dondurma ile servis yapın.

