



VİŞNELİ EKMEK TATLISI (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Ekmek
3 Yumurta
1 Su Bardamı Sıvı Yağ
1 Yemek Kaşığı Tereyağı
ŞERBETİ İÇİN:
1 Kg. Vişne
1,5 kg. Şeker
Krem Şanti

Ekmekler dilimlenerek yumurtaya bulanır, kızgın yağda kızartılır.
Üzerine tereyağı kızdırılıp ekmeklere dökülür.
Diğer tarafta şeker ve vişne kaynatılır. (Bir miktar su).
Şurup ekmeklere dökülür.
Üzerine krem şanti ilave edilir, vişne ile süslenir.

