



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ EKMEK TATLISI

2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
500 gr. taze vişne (sapları koparılmış)
1 adet fırın ekmeği
Yarım çay bardağı Ravika zeytinyağı

Şekeri su ile tencereye koyun, karıştırarak kaynatıp eritin. İçine vişneleri atın, taneler suyunu çekip şişinceye kadar pişirin.

Ekmekleri keskin bir bıçak ile ay biçiminde kesin. Bir tepside Ravika zeytinyağını kızdırın. Ekmekleri tepsiye yerleştirip, her iki yanını altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Kızaran ekmekleri yağdan süzdürerek alıp, çukurca bir sahanın içine dizin.

Sahadaki ekmeklerin üzerine kepçe ile vişneli şurubu gezdirin. Sahanın kapağını kapatıp 10 dakika kısık ateşte kaynatın. Ekmekler suyunu çekince ateşten alıp ılık olarak servis edin.

