



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VIŞNELİ EKMEK TATLISI

6 dilim ekmek  
300 gr. vişne  
200 gr. tuzsuz lor peyniri  
3 adet yumurta  
1 ay bardağı sıvı yağ  
1.5 ay bardağı toz şeker  
1 limon kabuğu rendesi  
1 su bardağı süt  
3 orba kaşığı pudra şeker

Ekmekleri kızartıp ufalayın. Yumurta, toz şeker ve sıvı yağ çırpın, limon kabuğu rendesi ve sütü ilave edip karıştırın. En son ufalanmış ekmeği ve vişneleri ekleyin. Karışımı yağlanmış fırın kabına döküp 200 derecede pişirin. Pudra şekerini serperek servis yapın.