



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ EKMEK TATLISI

250 gram donmuş vişne
1 paket tuzsuz etimek ya da bayat ekmek
2 adet yumurta
10 çorba kaşığı toz şeker
3 çorba kaşığı un
1 litre süt
Üzeri için:
Toz Antep fıstığı
Hindistancevizi
1 su bardağı su
2 çorba kaşığı şeker ve yarım limon suyu

Cam tepsiye ekmekleri dizin. Küçük bir kabın içine 1 su bardağı suyu, vişneleri, iki çorba kaşığı şeker ve yarım limon suyunu karıştırıp ekmekleri ıslatın. Tencerede vişneleri, şeker, yumurtayı, unu ve sütü kaynatıp ekmeklerin üzerine dökün ve süsleyip soğumaya bırakın.