



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ EKMEK TATLISI

Kullanılacak malzeme:

2 ekmek (her biri 600 gr veya 4 büyük francala),
1 kg taze vişne,
1,5 kg tozşeker,
yarım limon,
1 lt su.

Yapılışı:

Ekmek veya francalalar 1 cm'lik dilimler halinde kesilir, kabukları temizlenir ve iki tarafı hafifçe kızartılıp tepsiye dizilir. Diğer tarafta 1 kg iri ve olgun vişne yıkanıp saplarından ayrılır. Çekirdekleri çıkarıldıktan sonra 750 gr tozşeker ve 1 lt su ile komposto yapılır. Bu kompostoya yarım limonun suyu katılır ve bir kenarda soğumaya bırakılır. Kalan 750 gr tozşeker, tepsiye dizilmiş kızarmış ekmek dilimlerinin üzerine serpilir. Eğer ekmek dilimleri iki veya üç sıra olduyorsa şeker her sıraya bölünerek serpilir. Soğumuş veya ılımış komposto, kepçeyle ekmeklere çektirile çeki-rile tepsiye boşaltılır. Vişne taneleri tepsinin üzerini örtecek şekilde ekmeklerin üzerine yayılır. Tepsi orta ateşe oturtulur ve yavaş yavaş kaynamaya bırakılır. Ekmekler suyu çekinceye kadar kaynatılır. Eğer kompostonun suyu ekmeklere az gelirse kaynar su katılır. Vişneli ekmek tatlısı şurubunun kıvamı, vişne reçelinin kıvamıyla aynıdır. Tepsinin dibini tutmamasına dikkat edilmelidir. Hafifçe ağdalanma makbuldür. Şurup, tatlı taze kayısı ile de yapılabilir.

[ML® Vişneli Mini Rulolar için tıklayın](#)
