



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VİŞNELİ EKMEK TATLISI

Ayşe Tüter

10 dilim tost ekmeği (bayatlamış)  
2 kaşık tereyağı  
1 komposto kasesi vişne  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı vişne suyu  
Süslemek için fıstık fıstık

Ekmeklerin kenarlarını bıçakla kesin ve üzerine yağ sürün. Fırında kızartın ve bir tepsiye dizin. Vişneleri; 1 su bardağı su ve şekerle ateşte, 1 taşım kaynatın. Ekmeklerin üzerine gezdirin. Tepsiyi ateşe koyun ve kısık ateşte çevire çevire 10 dakika pişirin. Ateşten alın ve soğumaya bırakın. Fıstık ve kaymakla süsledikten sonra, servis yapın.

