



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ EKMEK TATLISI

Malzeme:

4 adet francala (bayat)
350 gr. su (1,5 bardak)
1,5 kg. vişne reçeli

Yapılışı:

Ekmekler birer santim kalınlığında dilimler halinde kesilir. Kabukları hafifçe traşlanarak ağır ateşte francalaların iki tarafı azıcık kızartılır. Bir tepsiye kızarmış ekmekler dizilir, üstlerine bir buçuk bardak suyla sulandırılmış vişne reçelinin şurubunun yarısı dökülür. Ekmek artarsa ikinci sıra yapılır ve şurubun artan kısmı dökülür. (Şurubu ekmeklerin üstüne çıkana kadar dökmek lâzımdır. Eğer şurup yetmezse bir miktar daha yapmalıdır.) Bundan sonra tepsi orta sıcaklıktaki ateşe oturtulur. Ekmekler yumuşayıp şuruplu suyu tamamen çekince üstlerine reçelin taneleri dökülür ve hafif ateşte kaynatmaya devam edilir. Şurubun ağdalaşmasına engel olmak önemlidir. Ekmekler sulandırılmış şerbeti çekince şerbet çok koyu ise biraz kaynar su üâve etmelidir. Tekrar biraz kaynatılır ve ateşten indirilir.