



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ EKMEK TATLISI

İnsan ve Ekmek
Bursa Büyükşehir Belediyesi

½ kg vişne veya 1 kg dondurulmuş vişne
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1.5 paket tuzsuz etimek
½ paket krem şanti
½ su bardağı süt
1 adet muz
Süslemek için:
Antepfıstığı

Vişnelerin çekirdeklerini çıkarıp, tencereye alalım. Şeker ve su ilavesi ile kaynatalım. Etimelerin ilk katını tepsiye dizelim. Üzerine sıcak vişne şerbetini vişne taneleriyle birlikte dökelim. Diğer etimekleri üzerine dizelim.

Tekrar vişne şerbetinden dökelim. Şerbetini emene dek bekletelim.

Krem şanti ile sütü karıştıralım. Koyulaştırdığımız krem şanti ile süsleyelim. İnce kesilmiş muz dilimlerini her bir etimek diliminin üzerine dizelim. Üzerine (arzuya göre) dövülmüş antepfıstığı serpererek servis yapalım.

