



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ EKMEK TATLISI

Bayat ekmekten 2 cm. kalınlığında dilimler kesilir. Kabuklar düzgünce kesilerek çıkarılır. Daha sonra dilimler ortadan kesilerek iki parçaya ayrılır. fırın tepsisine dizilir. Orta ısıda hafif pembeleşinceye kadar kızartılır. 1 kg. toz şeker, 5 su bardağı su, bir tencerede kaynatılıp şurup yapılır. Çekirdekleri çıkarılmış 1 kg. vişne, şuruba katılır. 1-2 taşım kaynatılır. Vişne taneleri bir tabağa alınır. Ateşten alınan vişne şurubu, soğumadan, kızartılmış ekmek dilimlerinin üzerine kepçe ile gezdirilir. Sonra tepsi ağır ateşte tutularak, içindeki şurup, koyulaşana kadar kaynatılır. Ara sıra tepsi hafifçe sallanarak, ekmeklerin dibe yapışmaması ve şurubu iyice içmesi sağlanır. Şurup koyulaşınca, tepsi ateşten alınıp soğutulur. Ekmek dilimleri tabaklara yerleştirilir. Üzerine krema veya kaymak koyulur. Bunun üzerine de vişne taneleri yerleştirilir.
