



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ EKMEK TATLISI

10 dilim tost ekmeđi
5 orba kaşığı margarin
750 gr. vişne
4 bardak toz şeker
Vanilyalı dondurma

Tost ekmelerinin kenarlarını ince bir şekilde kesiyoruz.
Tepsiye koyup fırında pişiriyoruz.
Diđer yandan vişnelerin çekirdeklerini çıkartıyoruz.
Vişneleri bir bardak su ekleyerek 5 dakika ocakta kaynatıp ateşten alıyoruz.
Vişne şerbetin ekmeklerin üzerine döküyoruz.
Fırını 170 derece ısıtıp tostları fırında suyunu çekene kadar pişiriyoruz.
Daha sonra margirini sürüp donurma ve vişnelerle süslüyoruz.