



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ EKMEK TATLISI

8 dilim bayat tost ekmeđi
1 kase dondurulmuş vişne
1 su bardağı vişne suyu
Kreması için:
1,5 su bardađı süt
5 çorba kaşığı tozşeker
2,5 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
1 paket vanilya
Fındık büyüklüğünde margarin

Bayat ekmeğin kenarlarını incecik kesip ayırın ya da bardak yardımıyla yuvarlak dilimler çıkarın. Fırında hafifçe kızartın. Servis tabağına dizin. Üzerlerine vişne suyunu gezdirip, iyice çekmesini bekleyin. Diđer taraftan kremayı hazırlayın. Bunun için süte toz şeker, un, yumurta, vanilya ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyin. İyice çırpın ve ocağa oturtun. Koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. Kremayı ocaktan alırken, margarini ekleyin. 4 dilim ekmeğin üzerine kremadan sürün. Vişne taneleri koyup, kalan dilimleri üzerine kapatın. En üste de krema sürüp, tekrar vişne taneleri dizin. Soğuyunca servis yapın.

