



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ EKMEK TATLISI

<https://www.droetker.com.tr>

4 dilim tost ekmeđi
1 ay bardađı toz Őeker
1 ay bardađı su
1,5 çay bardađı ekirdeksiz viŐne
1 poŐet Dr. Oetker Tavukggs
2,5 su bardađı süt
zeri için:
ViŐne

Tost ekmeklerinin kabuklu kısımlarını bıçak ile keserek çıkartın. Küçük küpler Őeklinde dilimleyip fırın tepsisine sıralayın ve 160°C'ye ısıtılmıŐ fırında hafif pembeŐinceye kadar kızartın. Fırından alıp soğutun.

Toz Őeker, su ve viŐneleri bir tencereye alın, karıŐtırarak 2-3 dakika kaynatın. Ocaktan alıp soğutun, ekmekleri ilave edip viŐne suyunu tamamen çekinceye kadar bekletin.

Tavukggsn süt ile karıŐtırarak piŐirin, kaynamaya baŐladıđında 4-5 dakika daha piŐirmeye devam edin.

Ocaktan alıp soğutun. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına alın. Servisten önce tavukggsn buzdolabından çıkartıp mikser ile 2-3 dakika çırpın.

Kaselere eŐit miktarda viŐneli ekmek küpleri ve viŐne taneleri sıralayın, üzerine tavukggs yayın. Tekrar viŐneli ekmek küpleri ve viŐne taneleri sıralayıp üzerine tavukggs yayın. ViŐne ile süsleyerek servis yapın.

