



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VIŞNELİ EKMEK TATLISI

12 dilim tost ekmeđi,  
500 gram vişne,  
3 su bardağı tozşeker,  
yarım limon,  
1 su bardağı sıvı yağ (ekmekleri kızartmak için)

Tost ekmeklerinin kenarlarını kesin. Kızdırılmış sıvı yağda her iki tarafını da hafifçe kızarttıktan sonra ısıya dayanıklı bir tepsiye dizin. Vişneleri yıkayıp saplarını ve çekirdeklerini çıkarın. Bir tencereye 3 su bardağı su ve 2 su bardağı tozşeker koyun.

Vişneyi de ilave edip kaynatarak koyuca bir komposta hazırlayın. Kompostoyu ocaktan indireceğinize yakın limon suyu ilave edin. Kalan şeker ekmeğ dilimlerinin üzerine serpiştirin. Ilınmış kompostoyu vişne taneleriyle birlikte ekmeklerin üzerine bir kepçeyle dökün. Vişne ekmeklerin üzerine diğer dilimleri kapayın.

Vişne kompostosu gezdirerek ekmekleri ıslatın. Tepsiyi orta hararetli ateşe oturtup yavaş yavaş kaynamaya bırakın. Ekmekler suyunu çekene kadar kaynatın. Ilındıktan sonra servis yapın.

Not: Tatlının daha hafif olmasını istiyorsanız kızarmış ekmeğ yerine etimeğ kullanabilirsiniz.