



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ EKMEK TATLISI

5 kişilik malzemeler
500 gr. toz şeker (2 su bard.)
200 ml. su (4/5 su bardağı)
500 gr. vişne (sapları kopartılmış)
1 adet fırın ekmeği
100 gr. tereyađı

Yapılışı

Şekerı su ile tencereye koyup, karıştırarak kaynatıp eritin. İçine vişneleri atın, taneler suyunu çekip şişinceye kadar pişirin.

Ekmekleri keskin bir bıçak ile ay biçiminde kesin. Bir tepside tereyağını eritin. Yađ kızınca ekmekleri tepsiye yerleştirip, her iki yanını altın şansı renk alıncaya kadar kızartın. Kızaran ekmekleri yağdan, süzdürerek alıp, çukur bir tabağa dizin.

Sahadaki ekmeklerin üzerine kepçe ile vişne şurubu gezdirin. Sahanın kapağını kapatıp 10 dk. kısık ateşte kaynatın. Ekmekler suyunu çekince ateşten alıp ılık olarak servis yapın.