VİŞNELİ EKMEK TATLISI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

200 g tereyağı veya sadeyağ
10 dilim kuru ekmek
1 kg vişne, çekirdekleri çıkarılmış
300 ml su
400 g şeker

Yağı tavada kızdırın. Ekmekler pembeleşinceye kadar kızartıp süzgece çıkartın ve tepsiye dizin.
Vişneleri suyla bir taşım kaynatın ve şeker ilave ederek karıştırın.
Çok hafif ateşte 10 dakika kapağını kapamadan kaynatın.
Tepsideki ekmeklerin üzerine vişne taneleriyle beraber vişne şurubunu dökün.
Soğuyunca kaymakla beraber veya sade olarak servis edin.

Not: Eskiden vişneli ekmek tatlısına vişneli tirit denirdi. Çünkü tirit tekniği ile yapılır. Vişne tiridi için içi tok bir ekmek cinsi tercih edilmelidir. Daha hafif bir tatlı için ekmekleri hafif yağlayarak fırında arkalı önlü kızartabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:172682 • adı:Vişneli Ekmek Tatlısı • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:20.05.2024 - 06:35