



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

VİŞNELİ EKMEK TATLISI

MALZEMELER

- 1 paket beyaz tost ekmeđi
- 1 kg. vişne
- 1 kg. toz şeker
- 5 su bardađı su
- 1 küçük paket hazır krema

Tost ekmeğinin kabuklarını kesin. Tost ekmeklerini 2 cm. kalınlığında dilimler haline getirdikten sonra bunları iki eşit parçaya ayırın. Daha sonra fırın tepsisine yerleştirin. 150 derecede ısıtılmış fırında ekmeklerin iki yüzü de hafif pembeleşinceye kadar kızartın.

Vişneleri yıkayıp, çekirdeklerini çıkartın. Sonra su, toz şeker ve çekirdekleri temizlenmiş vişneleri bir tencerede kaynatın ve ateşten alın. Vişneleri ve suyunu tepsideki ekmeklerin üzerine dökün. Tepsiyi hafifçe sallayarak ekmeklerin şurubu iyice emmesini sağlayın. Şurup soğuduktan sonra ekmekleri vişne ve krema ile süsleyebilirsiniz.
