



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ EKMEK TATLISI

1 bayat ekmek
2 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1/2 kg vişne
1/2 paket kremşanti

Hazlanışı

Ekmeğin kabuklarını incecik kesip çıkartınız. 1-1,5 cm genişliğinde dilimleyip, kenarlı bir tepsiye diziniz, orta hararetle fırında pembe renkte kızartınız.

Şekere 2 su bardağı su katıp kaynatınız, vişneyi yıkayıp çekirdeklerini çıkartınız, şuruba atıp iki taşım kaynatınız, tanelerini bir tabağa alarak şurubunu ekmeklerin üzerine dökünüz, tepsiyi ocağa koyup kapak örtünüz, hafif hararetle ısıda şurubun koyulaşmasını sağlayınız, şurup koyulaşınca ocaktan alıp soğutunuz, dilimleri servis tabağına yerleştiriniz. Kremşantiyi derin bir kaba koyunuz. Azar, azar süt ilave ederek mikserle 5 dakika çırpınız, kremşantiyi ekmeklerin üzerine sürünüz, kremşantinin üzerine vişneleri yerleştiriniz.



Fotoğraf "azade" tarafından gönderildi. 23.06.2019