



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VIŞNELİ EKMEK TATLISI

Malzemeler (4 kişilik):

8 dilim tost ekmeđi

100 gr. tereyađı

750 gr. vişne

1 su bardađı su

750 gr. toz şeker

Yapılışı:

Önce fırınınızın ızgarasını yakın. Kenarları temizlenmiş tost ekmeklerinin alt ve üst taraflarına tereyağını kalınca sürün. Ekmekleri bir fırın tepsisine yerleştirip, fırın ızgarasının altına koyarak pembeleşene kadar kızartın.

Vişneleri ve suyu orta boy bir tencereye koyup kaynatın. Karışım kaynadıktan sonra, şekerini ekleyip 5 dk. daha karıştırarak kaynatın. Önce vişnelerin suyunu, sonra vişneleri kızarmış tost dilimlerinin üstüne dökün. Tepsiyi ateşin üstüne yerleştirip ağır ateşte, sağa sola sallayarak 5 dk. daha kaynatıp, ateşten alın. Tatlı soğuduktan sonra tost dilimlerini servis tabağına spatula ile yerleştirip, üstüne şerbetini ve vişne tanelerini dökün. Kaymakla birlikte servis edin.