



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ EKMEK TATLISI

THY Skylife

Malzemesi:

1/2 kg vişne veya 1 paket dondurulmuş vişne (ıslatılmış kuru vişne)

3 su bardağı şeker

3 bardak su

1 adet fırınlanmış bayat ekmek dilimi

1/2 paket krem şanti

1/2 su bardağı süt

1 adet muz

Süslemek için: antepfıstığı

Hazırlanışı:

Vişnelerin çekirdekleri çıkarılıp tencereye alınır. Şeker ve su ilavesiyle kaynatılır. Ekmek dilimlerinin ilk katı tepsiye dizilir. Üzerine vişne taneleriyle birlikte sıcak vişne şerbeti dökülür. Diğer ekmek dilimleri üzerine dizilir. Tekrar vişne şerbeti dökülür. Şerbeti emene dek bekletilir. Krem şanti ile süt karıştırılıp koyulaştırıldıktan sonra, krem şantiyle süslenir. İnce kesilmiş muz dilimleri, her bir ekmek diliminin üzerine dizilir. Üzerine (arzuya göre) dövülmüş antepfıstığı serperek servis edilir.