



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ EKMEK TATLISI

Ergun Köknar

10 dilim ekmek
2 su bardağı tereyağı
1 kg. vişne
1.5 su bardağı su
5 su bardağı şeker

Ekmekleri ızgarada az bir şey sarartıp kızgın yağda pembeleşinceye kadar kızartınız. Kızaran ekmekleri süzgeçle yağdan çıkarıp, fazla yağını süzdürünüz. Ekmekleri bir tepsiye diziniz. Vişnelerin çekirdeklerini çıkarıp, su ile bir taşım kaynatıp, şekerini ilave ediniz. Karıştırarak çok hafif ateşde on dakika kaynatınız. Suyundan bir parça ayırarak geri kalanını ekmeklerin üzerine dökünüz. Ekmeklerin üstüne, bir kat daha ekmek koyunuz. Kalan vişne suyunu bu yeni ekmeklerin üzerine dökünüz. Tepside çok hafif ateşte beş dakika kadar kaynatıp, ateşden indiriniz. Soğuyunca ikram ediniz.

Not: Kış aylarında aynı tatlı vişne reçeliyle yapılır. Reçel sulandırarak ekmeklerin üzerine dökülür. Ekmekleri ızgarada kızarttıktan sonra yağda kızartmazsanız daha da hafif bir tatlı olur.