



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ EKMEK TATLISI

Françaları, dilim dilim kesmeli ve bir tepsiye yerleştirmelidir. Vişneleri ayıklayıp su ile kaynattıktan ve iyi tat verecek kadar şekerini de ilâve ettikten sonra, ekmek dilimlerinin üzerlerine, sıcak sıcak bolca dökerek şerbeti çektirmeli ve taneleri de serpmelidir. Sonra, tepsiyi bir tabakla örtüp, hafif ateşe bırakmalı. Ekmekler ısınıp, ve şerbeti tamamiyle içtikten sonra, indirmelidir.

Not: Meraklılar ise, vişne kokusunun muhafazası için, ayrıca çiğ vişneleri ezip, usaresini (suyunu) süzgeçten geçirirler ve vişne tiridinin üzerine dökerler. Daha keyifliler de kaymaklarla süsleyerek yerler.