



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## VIŞNELİ EKMEK TATLISI

Necip Usta

8 dilim tost ekmeđi

100 gr. tereyađı veya margarin

750 gr. çekirdekleri çıkarıldıktan sonra net vişne 200 gr.

Su

750 gr. toz şeker

Ekmeklerin kenarlarını hafif fakat düzgünce keserek çıkartınız. Sonra tost makinesinde veya kızartabileceğiniz her hangi bir şeyin üzerinde ekmekleri kızartarak alt ve üzerlerini çiğ yağla yağlayarak ekmeklere göre genişçe bir tepsiye diziniz. Vişneyi su ile bir dakika kaynatıp şekerini ilâve ediniz ve hafifçe karıştırarak 5 dakika kaynatıp evvelâ suyunu sonra vişnelerini müsavi şekilde ekmeklerin üzerine taksim ediniz. Ağır ateşte hafif hafif kaynatarak tepsiyi sağa sola sallayarak 5 dakika kaynatıp ateşten alınız ve soğuyunca kırılmaması için bir spatula ile alarak servis ediniz.

---