



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ EKMEK

Ekmek

Ayıklanmış vişne

1 ölçü vişne suyu

2 ölçü şeker

1 limon

Ekmeği normal kalınlıkta, istediğiniz miktarda dilim dilim kesin. Her iki yanını da çok hafifçe kızartın. Kızaran dilimleri kenarlı bir tepsinin içine dizip bırakın. Ayıklanmış vişnelerin suyunu sıkın. Tencereye bir ölçü vişne suyu, 2 ölçü şeker koyun. (Her ikisine de ölçü olarak aynı kap kullanılmalıdır.) Orta harlı ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırıp sonra kendi kendine kaynamaya bırakın. Koyulaşıp kıvamına gelince içine 1 limonun suyunu katın. Bir taşım daha kaynatın, ateşten indirin. Tepsideki kızarmış soğuk ekmek dilimlerinin üstüne sıcak sıcak bolca dökün. Tanelerini de ekmek dilimlerinin üstüne koyun. (Şurup dilimlerin üstüne çıkmamalıdır.) Sonra tepsiyi çok hafif ateşin üstüne oturtun. Dilimler şurubu tamamen çekinceye kadar ateşte bırakın. Tepside hiç şurup kalmayınca ateşten indirin. İyice soğuduktan sonra tabaklara koyun. Üstünü kaymakla süsleyip sofraya getirebilirsiniz.

Not: Bunu vişne reçeli ile yapmak isterseniz; reçele, suluca şurup kıvamına gelinceye kadar su katın. Karıştırarak iyice ezdikten sonra ateşte 2-3 taşım kaynatıp dilimlerin üstüne dökün.