



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

VIŞNELİ EKMEK TATLISI

Etirmek (1 paket)
Şurubu için:
Vişne (200 gram donuk)
Su (2 bardak)
Toz şeker (2 bardak)
Servisi için:
Toz şanti (1 paket)
Süt (1 bardak)

200 gram donuk vişneyi, 2 bardak şekeri ve 2 bardak suyu bir tancerenin içine alarak ocağın üzerine alın ve kaynamaya bırakın. 1 paket etimeği bir fırın tepsisinin içine dizin.
Bir kabin içine 1 paket toz şantiyi koyun üzerine 1 bardak sütü ilave edin ve mikser yardımıyla yaklaşık 5 dakika çırpın. Krema kıvamına gelen karışımı şanti torbasına alın.
Kaynayan vişneli karışımı ocaktan indirin ve tepsiye dizdiğiniz etimeklerin üzerine yavaş yavaş dökün ve üzerini bir kağıt yardımıyla kapatın. 30 dakika soğumasını bekleyin.
Bir servis tabağına hazırladığınız etimeklerden bir tane koyun ve üzerine krem şanti sıkın. Üzerine bir kat daha etimek koyarak yine krem şanti sıkın derseniz üzerine vişne parçaları ekleyin ve tatlınızı servise hazır hale getirin.
