



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ EKMEK TATLISI

Emine Beder

Yarım kg. vişne veya 1 paket dondurulmuş vişne
3 su bardağı fruktoz meyve şekeri
3 su bardağı su
1,5 paket Etimek
Yarım paket krem şanti
Yarım su bardağı süt
1 adet muz

Vişnelerin çekirdeklerini çıkarıp, tencereye alalım. 3 su bardağı şekere, 3 su bardağı su ilave edip kaynatalım. Etimeklerin ilk katını tepsiye dizelim. Tepsiye bir kat halinde dizmiş olduğumuz etimeklerin üzerine, hazırladığımız sıcak şerbeti, vişne taneleriyle birlikte dökelim. Diğer etimekleri üzerine dizelim. Tekrar vişne şerbetinden dökelim. Şerbetini emene dek bekletelim. Krem şanti ile sütü karıştıralım. Koyulaştırdığımız krem şanti ile vişneli ekmek tatlısını süsleyelim. İnce kesilmiş muz dilimlerini her bir etimek diliminin üzerine dizelim. Üzerine dövülmüş antepfıstığı serpelim.