



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ EKMEK TATLISI

1 kg. dondurulmuş vişne

1.5 kg. tozşeker

Yarım limonun suyu

4 su bardağı su

2 adet ekmek

Üzerine:

Yarım su bardağı tozşeker

Süslemek için:

Krem şanti

Vişnelerin çekirdeklerini çıkarıp, tozşeker ve suyla kaynatın. Ocaktan alıp, limon suyunu katın. Ekmekleri dilimleyip, kızartın. Yarısını fırın tepsisine dizin. Üzerine tozşekerin yarısı serpin, vişne suyunun yarısını dökün. Üzerine kalan ekmekleri koyun, tozşeker serpin, vişne suyunu yayın. Tepsiyi ocağa koyup, ekmekler suyunu çekinceye kadar kaynatın. Krem şanti ile süsleyerek servis yapın.