



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ EKMEK TATLISI

1 kg. vişne
1 kg. tozşeker
2 su bardağı su
10-12 dilim tost ekmeği ya da normal ekmek
Tereyağı
Üzeri için:
Kaymak

Vişneleri yıkadıktan sonra, çekirdeklerini çıkaralım. 2 su bardağı su ve tozşeker ile birlikte 15 dakika kadar kaynatalım. Vişneler birazcık kıvama gelmelidir. Ekmekleri kızartıp, kenarlarını incecik keselim. Kızarttığımız ekmeklerin bir tarafını yağlayıp, genişçe bir tepsiye yağlı kısımlar üste gelecek şekilde dizelim. Daha önceden hazırladığımız vişnelerin, önce suyunu, sonra tanelerini tepsiye eşit şekilde dökelim. Tepsiyi ağır ateşte sağa sola sallayarak, 5 dakika kaynatıp, ateşten alalım. Soğuduktan sonra, üzerine kaymak koyarak, servis yapalım.

Not: Bu tatlı için evdeki bayat ekmekleri de kullanabilirsiniz. Ekmek yerine etimek kullanabiliriz. Servis yaparken tabağa krem şantiyi yayıp, tatlıları üstüne yerleştirerek de servis yapabiliriz. Süs için, tatlının üzerine yuvarlak 1 dilim muz, üzerine 1 çay kaşığı krem şanti ve en üste de 1 adet vişne koyabilirsiniz.