



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ EKMEKTATLISI

Tuğrul Şavkar

5 dilim tost ekmeği
100gr. tereyağı
350 gr. vişne (çekirdekleri çıkarılmış)
250 ml. su (1 su bardağı)
350 gr. tozşeker

Fırınınızı 180 °C'ye getirip ısıtın. Tost ekmeği dilimlerinin kenarlarını düzgünce keserek ayırın. Ekmekleri alabilecek büyüklükte bir tepsinin içini yağlayarak tepsiye dizin. Sıcak fırına sürerek kızartın.

Vişneleri, suyu ve şekeri birlikte bir taşım kaynatın. Ateşi kısip, karıştırarak yaklaşık 7-8 dakika kaynatmayı sürdürün.

Tenceredeki vişneleri suyuyla birlikte alarak bir kepçe ile tepsideki ekmeklerin üzerlerine gezdirin. Tepsiyi ateşe oturttuk 5 dakika kısık ateşte pişirin. Ekmeklerin dibini tutmaması için tepsiyi ara sıra sallayın.

Bu süre sonunda tepsiyi ateşten alarak soğumaya bırakın. Ekmekleri, kırmamaya özen göstererek geniş bir spatula ile tabaklara aktarıp, üzerine tepsideki şurubundan gezdirerek servis yapın.