



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## VIŞNELİ EKMEK TATLISI

12 dilim tost ekmeđi  
1 kilo vişne  
2 su bardağı şeker  
2 kabuk tarçın  
1 paket vanilya  
2 çorba kaşığı tereyağı

Ekmeđlerin kabuklarını alıp üzerine tereyağı sürüp fırında kızartın.  
Vişneleri bir tavaya alıp üzerine şeker ve kabuk tarçını 1 su bardağı da su ekleyip 10 dakika kadar kaynatın.  
Kızaran ekmeğleri servis tabağına 6 adet dizin ve üzerine vişne karışımından taneleriyle birlikte dökün. Üzerine de tekrar ekmeğler ve kalan vişneleri de güzelce döküp soğumaya bırakın.