



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ EKMEK TATLISI

- 1 kg Vişne
- 1 Çay Bardağı Toz Şeker
- 2 Çay Bardağı Su
- 2 Çay Bardağı Vişne Suyu
- 1 Paket Kızarmış Ekmek
- 1 Çorba Kaşığı Kaymak

Bayat ekmekleri fırın tepsisine dizip fırında kızartalım. Toz şekeri ve suyu kaynatarak şerbet hazırlayalım. Vişneleri şerbete ekleyelim ve birkaç dakika kaynatalım. Vişne tanelerini tabağa alıp vişne şurubu soğumadan kızarmış ekmek dilimlerinin üzerinde gezdirelim. Artan sosu kısık ateşte kaynatarak koyulaşmaya kadar pişirelim. Şerbet koyu kıvama gelince ocaktan alalım ve ekmeklerin üzerinde gezdirelim. Ekmek dilimlerini tabaklara yerleştirelim. Üzerine vişne tanelerini paylaşalım ve kaymak ile servis edelim.