



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## VIŞNELİ EKMEK TATLISI

THY Skylife

2 dilim bayat ekmek

1,5 su bardağı su

300 g şeker

250 g vişne

Bayat ekmekler 150 derece fırında iyice kızartılır. Bir tencerede toz şeker ve su kaynatıldıktan sonra içine vişneler eklenir. Kaynama kıvamına geldikten sonra sıcak halde ekmeklerin üzerine dökülüp kısık ateşte şerbet kıvamına gelinceye kadar bir süre kaynatılır. Soğumuş olan ekmek tatlısı kaymak veya krema ile servis edilir.

