



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## VIŞNELİ EKMEK TATLISI

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

Ekmeđlerin kenarlarını kesin, dilimlerin üzerine tereyağı sürün, fırında kızartın. Vişnenin çekirdeklerini çıkarın, üzerine şeker, kabuk tarçın, bir çay bardağı su ekleyip 10 dakika kadar kaynatın, vanilyayı koyun. Altı dilimi servis tabağına dizin, üzerine vişne karışımının yarısını taneleriyle birlikte dökün. Üzerine dilimleri dizin, vişneli karışımın kalanını gezdirin. Soğuyunca servis edin.