



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ EKMEK TATLISI

- 1 paket tost ekmeđi
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 1 kg. vişne
- 1 paket vanilya
- 1.5 su bardađı toz Őeker
- 1 adet çubuk tarçın
- 1 su bardađı su

Tost ekmeklerinin kabuklarını alın, tereyağı sũrerek 180 derece fırında kızartın. Vişne, toz Őeker, tarçın, vanilya ve suyu 10 dakika pişirin, içinden tarçını alın. Ekmeklerin yarısını tek sıra olacak Őekilde hafif aralıklı bir kaba yerleştirin. Őzerine sıcak sosun yarısını gezdirip kalan ekmekleri yerleştirin. Kalan sosu dökũp vişneleri serpiştirin.