



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VIŞNELİ EKMEK TATLISI

1 kg vişne  
1 çay fincanı toz şeker  
2 çay fincanı su  
2 çay fincanı vişne suyu  
1 paket kızarmış ekmek  
100 gr kaymak

Vişneleri ayıklayıp yıkayalım, çekirdeklerini çıkaralım. Orta boy bir tencereye alalım. Üzerine 1 çay fincanı vişne suyunu, 1 çay fincanı şekerini, 1 çay fincanı suyu ilave edip pişmeye bırakalım. Vişneler yumuşayınca ocaktan alalım.

Borcama kızarmış ekmekleri dizelim, 1 çay fincanı vişne suyu ile ıslatalım. Üzerine pişirdiğimiz vişne tanelerini yayalım, soğumaya, bırakalım. Soğuyunca buzdolabında yaklaşık 2 saat bekletelim. Soğuyan vişneli ekmek tatlımızı servis tabağına alalım üzerine kaymak koyarak servis edebilirsiniz.