



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ ETİMEK

10 dilim ETİMEK

5 çorba kaşığı tereyağı veya margarin (75 gr)

750 gr vişne

4 bardak toz şeker

1 kaşık vanilyalı dondurma

ETİMEKlerin kenarlarını ince olarak kesin ve fırın tepsisine dizip hafifçe ısıtın. Etimekler sıcakken her iki yüzüne de yağ sürüp tekrar tepsiye dizin. Vişnelerin çekirdeklerini çıkartıp toz şeker ve bir bardak su ile tencereye koyun. Beş dakika kaynatıp ateşten alın. Vişneleri sıcakken Etimeklerin üstüne yedirin. Fırını 170 derecede ısıtın. Etimekler suyu iyice çekene kadar pişirin. Spatula yardımıyla servis tabağına alıp soğutun ve vanilyalı dondurma ile servis yapın.

