



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

VİŞNELİ TİRİT

1 francala
kaymak
1 kg vişne
2 su bardağı şeker

Vişnenin içinden iki avuç kadarının suyu dilim dilim kesilerek bir tepsiye yanyana sıralanmış francalaların üzerine dökülür. Kalan vişneler de tane halinde üstlerine konur. İki bardak dolusu şeker bir bardak suyla kaynatılmak suretiyle meydana getirilen şurup da bunun üzerine dökülür. Tepsi, üzeri kapatılarak orta ısıllı bir ateşte ya da fırında ısıtılır, ekmekler şurubu iyice emdikten sonra fırından alınır. İstenildiği takdirde ekmeklerin üzerine birer parça kaymak da konur.