



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ TİRİT

Vişneleri saplarıyla beraber ezip suyunu süzünüz. Bu suyu ekmeklerin üstüne bol bol gezdirip bırakınız. Ekmekler suyu iyice çekince tepside kalanı çıkarıp yerine önceden yaptığınız vişne tatlısının suyunu sıcak sıcak üstüne dökerek tepsiyi kapatıp orta ateşe sürünüz. Ekmekler ısınınca hemen indirip soğutunuz. Üstüne vişne tanelerini dizerek birer parça da kaymak serpiştirip servis yapınız.

Not: Bu şekilde yapılan meyveli tiritler çok hafif ve pek nefis olur. Çünkü ekmekler meyvenin çiğ suyunu emerek doğal kokusunu korumuş olur. Bunun için, meyve tatlılarında ekmekleri fazla pişirmek doğru değildir.

[ML® Vişneli Tahinli Tatlı için tıklayın](#)
