



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ TOST (PORTEKİZ)

- 1 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı süt
- Bir çimdik tuz
- 2 dilim ekmek
- 1 su bardağı vişne
- 50 gram şeker
- 1 çorba kaşığı margarin

Yumurta, tuz ve sütü yayvan bir kaptan çatallarıyla çırpın.

Ekmek dilimlerini kabın içine koyup karışımı iyice içlerine çekmesi için bekleyin.

Vişneli sosu hazırlamak için ufak bir tencereye vişneleri ve şekerini koyun, orta yüksek ateşte şeker eriyip karışım bir miktar koyulaşana kadar, yaklaşık 10 dakika boyunca ara sıra karıştırarak pişirin. Ateşten alıp bir kenarda bekletin.

Geniş bir tavada yağı kızdırıp ekmekleri önlü arkalı kızartın. Eğer ekmekler bütün karışımı emmediyse tavaya ekmekleri aldıktan sonra tepelerine karışımın geri kalanını dökebilirsiniz.

Kızaran ekmekleri servis tabağına aktararak üzerine vişneli sosu dökün. Hemen servis edin.

