



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VİŞNELİ YAĞLI EKMEK TATLISI

4 kaşık vişne reçeli  
1-1,5 küçük paket yağ

Yapılışı:

Francalayı ince ince, muntazam dilip üst kabuklarını çıkararak sade yağda ve ağır ateş üzerinde kızartıp yağlarını kevgirden süzerek kızarmış dilimler kenarlı bir tepsiye bir sıra dizilir. Vişne reçeli bu sıralanmış dilimler üzerine kaşık ile münasip bir miktar konup tanelerinden de ilâve edilir. Aynı tarzda bir sıra daha kızarmış francala dizip tepsinin üzerine bir kapak kapanarak tatlı ekmeklerin içine iyice işleyene kadar hafif ateş üzerinde pişirilir. Ekmeklerin içine tatlı nüfuz etmeden suyu çekilirse üzerine biraz daha vişne şurubu gezdirilebilir.

[ML® Vişneli Ekmek Tatlısı için tıklayın](#)