



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## VIŞNELİ EKMEK TATLISI



1 paket hazır kızarmış ekmek  
1 dolu çorba kaşığı tereyağı  
1,5 su bardağı ayıklanmış vişne  
1,5 su bardağı toz şeker  
2 su bardağı su

- # Ayıklanmış vişnenin üzerine 1,5 su bardağı toz şeker ve 2 su bardağı su eklenir, orta ateşe yerleştirilir. Kaynama noktasına gelince ateş kısılır, 5 dakika daha pişirilir, ateşten alınır.
- # Hazır kızarmış ekmeklere tereyağı sürülür, tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir. Tereyağı eriyince fırından çıkarılır.
- # Ekmek dilimlerinin üzerine eşit miktarda vişne taneleri konduktan sonra kalan suyu üzerlerine gezdirilir.
- # Vişneli ekmek tatlısı tekrar 200 derece fırına verilir, şerbetini çekene kadar fırında tutulur.
- # Soğuyunca servise sunulur.

**Not:** Vişneli ekmek tatlısı Osmanlı mutfağından günümüze gelen pratik bir tatlıdır.