



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Vişnəli Çörək Şiriniyyatı

Vişnəli Ekmək Tatlısı



1 paket hazır qızarmış çörək
1 dolu çorba qaşığı kərəyağı
1,5 su stəkanı ayırd edilmiş vişnə
1,5 su stəkanı toz şəkər
2 su stəkanı su

- # Ayırd edilmiş vişnənin üzərinə 1,5 su stəkanı toz şəkər və 2 su stəkanı su əlavə olunur, orta atəşə yerləşdirilər. Qaynama nöqtəsinə gəlincə atəş qısılır, 5 dəqiqə daha bişirilər, atəşdən alınar.
- # Hazır qızarmış çörəklərə kərəyağı sürülər, nimçəyə düzülər. Əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobaya verilər. Kərəyağı ərilyincə sobadan çıxarılar.
- # Çörək dilimlərinin üzərinə bərabər miqdarda vişnə dənələri qoyulduqdan sonra qalan suyu üzərlərinə gəzdirilər.
- # Vişnəli çörək şirini təkrar 200 dərəcə sobaya verilər, şərbətini çəkənə qədər sobada tutular.
- # Soyuyunca xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Vişnəli çörək şirini Osmanlı mətbəxindən günümüze gələn praktik bir şirindir.