



Pane alla Ciliegia

Vişneli Ekmek Tatlısı



1 pacco di pane pronte arrossite
1 cucchiaio di burro
1,5 bicchieri di ciliegie levati semi
1,5 bicchieri di zucchero
2 bicchieri d'acqua

Sopra delle ciliegie si mette 1,5 bicchieri di zucchero e si aggiunge 2 bicchieri d'acqua e si mette sul fuoco medio dopo aver bollimento si trasferisce il fuoco nel modo basso e si continua a bollire ancora per 5 minuti.
Poi sopre dei pani si mette dal burro e poi si filano ne vassoio poi si inseriscono nel forno riscaldato a 200 gradi si rimane nel forno finchè si scioglie burro.

Poi le ciliegie si mette sopra dei pani e poi il liquido delle ciliegie si svuota sopra dei pani.
Poi pani preparati si rimette nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucina finchè succhia lo sciroppo.
Si servirsi dopo aver freddato.

Nota: Questa è una dolce pratica che deriva dalla cucina d'ottomano fino ad oggi.