



Вишневый десерт из сухарей

Vişneli Ekmek Tatlısı



1 пакет готовых сухарей
1 сверхом ст. л. слив.масла
1,5 стакана очищенной от косточек вишни
1,5 стакана сахара
2 стакана воды

Кастрюлю с вишней, сахаром и водой поставить на средний огонь. Когда начнет закипать, убавить огонь, кипятить 5 минут, затем снять с огня.

Готовые сухари намазать сливочным маслом и выложить на противень. Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку. Достать когда растает слив. масло.

На сухари в равном количестве распределить вишненки и полить сверху оставшимся сиропом.

Сухари снова поставить в духовку, держать пока сироп впитается.

Подавать остывшими.

Этот практичный десерт принадлежит кухне Османской империи.