VİŞNELİ 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1089 | Adı: Vişneli Ekmek Tatlısı | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 10:32