

Visneli Ekmek Kadayifi

Malzemeler

1 paket ekmek kadayifi

3 su bardagi seker

4 su bardagi su

Yarim limonun suyu

Visneli sos icin:

1 paket donmus visne

1 su bardagi seker

1 su bardagi badem tozu

1 cay kasigi nisasta

Yapilisi

Serbet icin;3 su bardagi seker ve 4 su bardagi suyu bir tasim kaynatip icine limon suyunu ekleyip kivam alana kadar kaynatin.

Hazir ekmek kadayifini 6 kisilik kesip, serbetini vererek kisik ateste yumusayana kadar pisirin.Visneleri sekerle kisik ateste sulanana kadar pisirip icine badem tozunu ekleyin.1 tatli kasigi suyla actiginiz nisastayi da ekleyip koyu bir sos elde edene kadar pisirin.Dilediginiz gibi susleyip servis edin.