

Visneli Ekmek Tatlısı

Malzemeler

10 dilim tost ekmegi

1 kase kaymak

1 kase dondurulmus visne

Serbeti için:

2 su bardagi tozseker

1,5 su bardagi su

Yapılısı

İlk olarak tencereye 1,5 su bardagi suyu ekleyin.

uzerine toz sekeri ve 1 kase visneyi ilave edin.

Bir sos kivami olana kadar pisirin.

10 adet tost ekmegini yuvarlak bir cember yardimiyla orta kisimlarindan yuvarlaklar cikartin.

İstediginiz bir kaliba yuvarlak kesilmis tost ekmeklerini dizin.

Visneli sostan uzerine dokun.

Kaymagi visne soslu ekmeklerin uzerine ilave edin.

Kaymakla beraber servis edebilirsiniz

Afiyet olsun...