



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YERFISTIKLI VİŞNELİ BAZLAMA

Eyüp Sevinç

- 1 adet yumurta
- 4 yemek kaşığı pekmez
- 3 su bardağı süt
- 1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı tam buğday unu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 avuç ince çekilmiş yer fıstığı
- 1 çay bardağı vişne reçeli

Yumurtanın akını ve sarısını ayırın. Yumurta sarısına pekmez, süt, portakalın rendelenmiş kabuğu ve 2 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyip iyice karıştırın. Ayrı bir yerde un ve karbonatı karıştırıp yer fıstığı ve çilekleri de içerisine ilave edin. Yumurta akını bir fiske tuz ile çırpıp kar haline getirin. Katılaştığı zaman karışıma ekleyin ve hafifçe karıştırın. Tavaya hiç yağ eklemeyen karışımdan birer yemek kaşığı kadar döküp önlü arkalı iyice kızarana değin bazlamaları pişirin ve servis edin.

