



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KITIR VİŞNE TATLISI

- 1 adet yufka
- 1 kase temizlenmiş vişne
- 1 çay bardağı şeker
- 1 çorba kaşığı margarin

Yufka sıkı bir rulo yapılır ve bıçakla ince kıyılır. Sonra ratsgele bir daha kıyılır, havalandırılır. Bir tepsiye konur, eritilmiş margarin gezdirilir. 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Bu arada vişne ve şeker yumuşayana kadar pişirilir. Servis kabına ktır yufka konur, üzerine soğumuş vişne konur ve karıştırılır.
