



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

VİŞNELİ MEKİK

1,5 su bardağı toz şeker
3 yumurta
225 gr margarin
1 çorba kaşığı yoğurt
1 su bardağı çekirdekleri çıkartılmış vişne
1 su bardağı KOSKA Vişne Reçeli
1 çay bardağı badem veya fındık
2,5 su bardağı un
1 çay bardağı KOSKA Tahin
1 kabartma tozu
1 vanilya
2 çorba kaşığı çikolata kırığı
30 adet kek kağıdı

Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırıp bir fiske tuzla kar haline getirin (mikserle). Şekerle yağı mikserle çırpıp yumurtaların sarılarını ve tahini ilave edin, yavaş yavaş hepsini karıştırın. Diğer malzemeleri ekleyip tahta kaşıkla hepsini karıştırın. Mekik şeklindeki kalıpları yağlayıp hamurdan bir çorba kaşığı koyun önceden ısıtılmış 170 derecedeki fırında kızarana kadar pişirin. Soğuyunca kalıptan çıkarıp servis tabağına alın üzerine reçel gezdirip servis yapın.