



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUBLANINA (SLOVAKYA)

- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 4 yumurta (sarı ve akı ayrılmış)
- 150 gr (3/4 su bardağı) şeker
- 1 küçük limonun rendelenmiş kabuğu
- 2 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı vanilya tozu
- 120 gr (1 su bardağı) kabaran cinsten böreklik un (elenmiş)
- 180 gr vişne taneleri (konserve vişne kompostosunun içinden aimmiş ve çekirdekleri ayıklanmış)

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (180°C) ısıtınız. 25 cm'lik bir kek kalıbını hafifçe yağlayınız.

Büyük bir kasede yumurta sarılarını telle yada elektrikli çırpıcı ile soluk bir renk alana kadar çırpıp, şeker, limon kabuğu rendesi, limon suyu ve vanilyayı karıştırarak, tahta bir kaşıkla unu ekleyiniz.

Ayrı bir kâsede yumurta aklarını katılaşıncaya kadar telle çırpınız. Madenî bir kaşıkla çırpılmış yumurta aklarını yumurta sarılı karışımın içine döküp vişneleri ekleyiniz.

Hamuru yağlanmış tepsiye döküp, fırının orta bölümüne sürerek 45-50 dakika pişiriniz. Bir şiş batırarak kekin pişip pişmediğini kontrol ediniz (şişiniz temiz çıkarsa ve kekinizin üstü kızarmışsa, kek hazır demektir).

Keki fırından alıp, soğuyana kadar tel bir ızgara üstünde kalıbıyla beraber bekletiniz.

