



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CLAFOUTİS

500 gram vişne (çekirdekleri çıkarılmış)
3 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı un
1 paket vanilya
Bir tutam tuz
2 yemek kaşığı tereyağı (tepsiyi yağlamak için)
Pudra şekeri (servis için)

Fırını 180 dereceye ayarlayın ve ısıtın.

Fırın kabınızı tereyağı ile yağlayın.

Yumurtaları derin bir kaba alın ve çırpın.

Üzerine toz şekeri ekleyip çırpmaya devam edin.

Süt, un, vanilya ve bir tutam tuzu ekleyerek pürüzsüz bir hamur karışımı elde edin.

Çekirdekleri çıkarılmış vişneleri yağladığınız fırın kabının tabanına eşit şekilde yayın.

Hazırladığınız hamur karışımını vişnelerin üzerine dökün.

180 derece fırında yaklaşık 35-40 dakika, üzeri hafifçe kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkan Clafoutis'in üzerine pudra şekeri serpin. Ilık ya da soğuk olarak servis edebilirsiniz.

