



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURLU KIRAZ

15 gr tereyađı
2 adet yumurta
85 gr toz Őeker
400 gr kiraz
1 paket vanilya
180 ml sŭt
½ çay kaŐığı tuz
65 gr un

Unu derin bir kabın içine alın. Őzerine tuz, yumurta, sŭt, vanilya ekleyip karıŐtırın.
Toz Őekerden 1,5 yemek kaŐığı ayırıp geri kalanını karıŐımın içine ekleyip ve karıŐtırmaya devam edin.
Tavada tereyağını eritin. Saplarını ayıklayıp yıkadığınız kirazları bu yağda 3 dakika piŐirin.
Őzerine kalan Őekeride ekleyip Őeker eriyinceye kadar piŐirmeye devam edin.
Kirazları fırın kabına aktarın ve Őzerine hazırladığınız hamuru dŐkŭn.
180 C°ye ayarlı fırında kızarıncaya kadar piŐirin.
Őzerine toz Őeker serpip ılık olarak servis edin.
