



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KİRAZLI KIRMIZI MEYVELİ MEKİKLER

- Buğday Unu (35-40g)
- Toz Badem (60g)
- 8 Yemek Kaşığı Tereyağı (120g) (küp küp doğranmış)
- 1 ½ Çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (90g)
- 4 Adet Yumurta Beyazı
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 Kase Ayıklanmış Kiraz veya Kuru Yaban Mersini
- 1 Limon Kabuğu Rendesi

Fırınınızı önceden 200oC ayarlayın ve ısıtın.

Tereyağını paslanmaz çelik bir sos tenceresine alıp, kahverengileşinceye dek kaynatın. Bir tülbentle süzerek sos tenceresinden bir kaba alın ve soğumaya bırakın.

Buğday Unu, Pakmaya Pudra Şekeri ve toz bademi birlikte eleyerek büyükçe bir karıştırma kabına alın.

Başka bir kaptaki yumurta beyazlarını el çırpıcısı ile çırpın ve üzerine soğumuş kahverengi tereyağını ekleyin.

Mekik kalıpları kapkek veya muffin kalıplarını, kabin dibinde kalan kahverengi tereyağı ile hafifçe yağlayın.

Yumurtalı karışımı, unlu karışıma ekleyip, üzerine Pakmaya Şekerli Vanilin ve limon kabuğu rendesini de ilave edip, el çırpıcısı ile homojen, akışkan bir hamur elde edene dek 1-2 dakika çırparak karıştırın.

Hazırladığınız hamuru, kalıplara paylaşın. Üzerlerine meyvelerin ¾ ünü ilave edin.

Önceden 200oC ısıtılmış fırında, 4-5 dakika pişirin.

Fırından alıp, kalan meyveleri üzerlerine serpiştirin ve tekrar 7-8 dakika pişirip, fırından alın.

Izgara teli üzerinde soğumaya bırakıp, ılınınca kalıplardan çıkarın.

