



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY VİŞNELİ PAY

İÇİNDEKİLER:

- 1 kilo vişne
- 3 yumurta
- 1 su bardağı un
- 100 gram margarin ya da tereyağı
- 1 su bardağı tozşeker

1 Vişneleri yıkayıp çekirdeklerini çıkarın. Fırın tepsisini yağlayın.

2 Margarin ya da tereyağını bir kapta eritin. Yumurta ve şekeri iyice çırpın. Margarin ve unu ekleyerek hamur haline getirin.

3 Vişneleri de ekledikten sonra tepsiye yayın. 175 derecede 8-10 dakika pişirdikten sonra soğumaya bırakın. Yeterince soğuduktan sonra, küçük parçalar halinde keserek servis yapın.