



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ ALTÜST

Gereçler:

4 ananas dilimi, halka biçiminde

4 vişne

100 gr şeker

50 gr tereyağı, ya da margarin

50 gr kıyılmış fındık

Hamur için:

2 yumurta, akları, sarıları ayrılmış

1/4 çay kaşığı vanilya esansı

1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

100 gr pudra şekeri

100 gr un

1 çay kaşığı kabartma tozu

20 cm, çapındaki derin bir kek kalıbını yağlayıp, meyve dilimlerini yerleştirip ortalarına da birer vişne koyun. Hafif ateş üzerine koyduğunuz bir kaptaki yağ ve şekeri eritin. Kıyılmış fındıkları bu karışıma katın. İyice karıştırıp, meyvelerin üstüne boşaltın. Düzgün bir biçimde yayın. Yumurta sarılarını vanilya ile çırpıp, krem haline gelene dek tereyağını eritin. Yumurta aklarını kar haline gelene dek çırpıttıktan sonra, şeker ve yumurta sarıları karışımına ekleyin. Un ile kabartma tozunu eleyip, karışıma özenle yedin. Hamuru kalıba boşaltın ve düzgün olarak yayın. Önceden ısıtılmış fırında sıkılaşmış, pembeleşene dek pişirin. Servis tabağına altüst edip, sıcak ya da soğuk olarak krema ile servis yapın.