



## MEYVELİ KESMİK GÜVECİ

[www.vzug.com](http://www.vzug.com)

- 250 g meyve
- 500 g kesmik kreması
- 3 yumurta sarısı
- 50 g şeker, meyve türüne göre
- 1 paket vanilya şekeri
- 6 çorba kaşığı mısır nişastası
- 1 İşlenmemiş limon, Rendelenmiş kabuk
- 1 çorba kaşığı buğday irmiği
- 3 yumurta akı
- 1 çimdik tuz
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Meyveleri türüne ve büyüklüğüne göre soyun ve küçük parçalara ayırın. Kesmik, yumurta sarısı, şeker, vanilya şekeri, mısır nişastası, limon kabuğu ve buğday irmiğini iyice karıştırın. Yumurta akını tuzla çırpın ve kesmiğin altına yedirin. Meyveleri ekleyin. Karışımı tereyağıyla yağlanmış kalıba doldurun. Kalıbı ısıtılmış fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

