



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEPSİDE VİŞNE

500 gram vişne,
yarım su bardağı tozşeker,
125 gram margarin,
3 adet yumurta,
1 su bardağı un,
3/4 su bardağı mısır nişastası,
1 paket kabartma tozu,
1 adet limon,
yarım limonun suyu

Tozşeker ve margarini mikserle karıştırıp krema haline getirin. Yumurtayı, unu, mısır nişastasını, kabartma tozunu, rendelenmiş limon kabuğu ve suyunu da ilave ettikten sonra 5 dakika daha çırpın. Hamuru, yağlanmış ve unlanmış tepsiye ince bir şekilde yayın. Vişneleri yıkayıp, saplarını ve çekirdeklerini çıkardıktan sonra hafifçe unlayın, tepside ki hamurun üzerine dizin. Vişneli hamuru 180 derece ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.