



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ BADEM KIRINTISI

<https://yemek.name>

Bademli Kırıntı için;
100 gr tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)
¾ su bardağı toz şeker
2 su bardağı badem tozu
¾ su bardağı un
Bir çimdik tuz
Vişneli Dolgu Malzemesi;
400 gr vişne
1 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı toz şeker
1 limon kabuğu rendesi ve suyu

Kırıntının hazırlanması; tereyağı veya margarin, toz şeker ile krema kıvamına getirilir. Kalan bütün malzeme ilave edilir. Ekmek görüntüsü oluncaya kadar karıştırılır. Bu karışım buzdolabında bir saat bekletilir. Dolgu için bütün malzeme karıştırılır ve kaplara paylaşılır. Buzdolabında bekletilen kırıntılar üstlerine serpilir. 170 derece ön ısıtma yapılmış fırında yaklaşık 25 dakika pişirilir. Süre sonunda sıcak olarak servis yapılır.

