



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## VİŞNELİ BADEMLİ KEK

Ktır hamuru için:

1+1/4 su bardağı un

Yarım su bardağı+2 yemek kaşığı şeker

Bir tutam tuz

90 gram soğuk tereyağı

Keki için:

250 gram dondurulmuş vişne

Yarım su bardağı un

Yarım çay kaşığı kabartma tozu

1 su bardağı file badem

Bir tutam tuz

115 gram tereyağı

1 su bardağı pudra şekeri

2 büyük boy yumurta

1 çay kaşığı vanilya özütü

Üzeri için:

File badem

Vişne

Pudra şekeri

Ktır hamuru hazırlamak için tereyağını minik küpler halinde kesip buzlukta en az 20 dakika soğumaya bırakın.

Mutfak robotunun haznesine un, tuz ve şekeri ekleyin. Donmuş tereyağı küplerini ekleyin ve kısa aralıklarla robotu çalıştırıp tereyağı küplerinin hepsi una bulanıp bezelye tanesi büyüklüğüne gelene kadar tekrarlayın.

Keki hazırlamak için; vişneleri bir süzgece alarak fazla suyunun akmasını bekleyin. Bir kasede un, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. Mikser kabında oda sıcaklığındaki tereyağı ve pudra şekerini iyice karışıp rengi açılana kadar, yaklaşık 5 dakika boyunca çırpın. Yumurtaları ekleyip çırpmaya devam edin. Ardından vanilya özütünü ekleyin. Mikserin hızını düşürüp unu ekleyin ve iyice çırpın.

Hamuru yağlı kağıt serili dikdörtgen fırın tepsisine dökün. Hazırladığınız ktır hamuru tepesine serpip önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 40-45 dakika pişirin. Üzerine vişne, file badem ve pudra şekeri serpererek servis yapın.



