



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ İS KEK

2 paket kepekli bisküvi
3 orba kaşığı tereyağı
3 adet yumurta
200 gram labne peyniri
200 gram süzme yoğurt
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
200 gram vişne
1 ay bardağı şeker
1 orba kaşığı nişasta

Bisküvileri toz haline getirip içine eritilmiş tereyağını ekleyip harmanlayın. Kelepçeli kalıbın içine kalıp olarak döşeyin ve düz bir zemin halinde bastırıp hazırlayın. Bu arada yumurtaları kırın ve şekerle çırpın. İçine labne peyniri, süzme yoğurdu, vanilyayı ekleyip karıştırın. Bisküvilerin üzerine döküp 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Bu arada vişneleri şekerle 3 dakika kaynatıp içine nişastayı ekleyip koyulaşınca ocaktan alın. Üzerine vişneli harcı dökün 2 saat buzdolabında bekletip servis yapın.