



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ MEKİK

125 gram tereyağı
4 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı un
Yarım su bardağı toz badem
1 paket vanilin
1 kase dondurulmuş vişne

Fırını 170 dereceye ayarlayın.

Geniş bir kasede pudra şekeri ile tereyağını spatula yardımıyla karıştırın.

Yumurtaları teker teker ilave edip harcınızın yumurtayı iyice yemesini sağlayın.

Geriye kalan kuru malzemeleri ayrı bir kapta iyice karıştırın ve yumurtalı harca azar azar ekleyin.

Tüm malzemelerin homojen biçimde birbirine karışmasını sağlayın.

Vişneleri bir süzgece alın ve fazla suyunun süzülmesini sağlayın.

Yağlanmış mekik kalıplarına hazırladığınız harcı dökün.

Üzerlerine ikişer adet vişne ekleyin.

Önceden ısıttığınız 170 derece fırında kenarlardan ortaya doğru hafif altın rengini alana kadar, yaklaşık 20 dakika pişirin.

Pişen mekikleri oda sıcaklığında beklettikten sonra servis edin.

