



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ MEKİK

<https://www.sabah.com.tr>

5 adet yumurta
125 gram tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı un
Yarım çay bardağı toz badem
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çorba kaşığı vanilya
1,5 su bardağı vişne

Oda sıcaklığında beklemiş tereyağı ve pudra şekerini bir kaba alıp, tahta kaşıkla ezerek birbirine yedirin. Oda sıcaklığındaki yumurtaları tek tek eklerken bir yandan da karıştırarak malzemenin birbirine geçmesini sağlayın. Başka bir kaptaki elenmiş un, vanilya, kabartma tozu ve bademi karıştırın. Toz karışımı yumurtalı karışıma ekleyin ve bir iki kez karıştırın. Hazırladığınız karışımdan birer çorba kaşığı alarak mekik kalıplarına doldurun. Sapları ve çekirdekleri çıkartılmış vişneleri, hamuru taşırmadan yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzerleri pembeleşinceye kadar pişirin. Kalıplardan çıkarıp, soğuduktan sonra servis yapın.

