



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ MEKİK

1 kavanoz Penguen Vişne Reçeli
100 gr tereyeđi
100 gr toz řeker
3 yumurta beyazı
50 gr un
50 gr toz fındık
5 gr kabartma tozu
Yarım paket vanilya

Yađı eritin ve kenarda bekletin.

Yumurta beyazı ve toz şekeri bir karıştırma kabında mikser yardımı ile ırpımayaya başlayın .

Köpük haline gelince, fındık unu, un, kabartma tozu ve vanilyayı ilave et karıştırmaya devam edin.

Son olarak tereyağını ekleyin ve karıştırdıktan sonra 15 dakika bekleyin.

Mekik kabını yağlayın ve hazırladığımız hamurları içine dökün.

Kabın tamamını doldurduktan sonra ortalarına birer tatlı kaşığı Penguen Vişne Reçeli ekleyin.

200 derece ısıttığınız fırında 7 dakika pişirin ve servis edin.

Dilerseniz bu tarifte bařka bařka Penguen Reçelleri de kullanabilirsiniz.

