



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ MEKİK

Şekerli badem unu:

100 gr. kabuksuz badem

100 gr. toz şeker

Mekik hamuru:

200 gr. şekerli badem unu

100 gr. pudra şekeri

100 gr. un

5 yumurta akı

135 gr. tereyağı

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı vanilya

1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

30 adet çekirdeksiz vişne

Kabuksuz bademlerle, toz şekeri mutfak robotunda 10 dakika çekin.

Fırını 225 c ye ayarlayarak ısıtın.

Mikser kabına badem un, pudra şekeri, unu, yumurta akı, kabartma tozu, tuz, vanilya ve limon rendesini koyun.

Düşük ayarda 10 dakika karıştırın.

Isıya dayanıklı bir kaptaki tereyağını eritin ve hamura katıp, karıştırın.

Hamuru, mini kek kalıplarına yarısını dolduracak şekilde dökün.

Hamurların ortasına birer vişne batırın.

Önceden ısıtılmış fırında 20-23 dakika pişirin.

Soğuduktan sonra kalıptan çıkarın.

