



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ MİNİ KEKLER

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

75 gr tereyağı
70 gr şeker
12 gr bal
5 gr limon kabuğu rendesi
180 gr yumurta
75 gr un
50 gr badem unu
2 gr kabartma tozu
1 bardak donmuş vişne taneleri
Bir tutam tuz

Tereyağı ve şekeri krem olana kadar iyice çırpıttıktan sonra içine bal, tuz ve limon kabuğu rendesini ekleyin. Yumurtaları teker teker karışıma ekleyin, bir yumurtayı yedirdikten sonra diğerini ekleyerek devam edin. Badem unu, un ve kabartma tozunu karıştırarak hazırladığınız harca ekleyin. Kalıpları yağlayıp unlayın. Kalıpların dibine vişne tanelerini yerleştirin, harcı kalıplara dökün. Önceden 175 dereceye ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Tel üzerinde soğumaya bırakın, kalıbı ters çevirerek çıkartın. Vişneler üste gelecek şekilde servis edin.

Not: Dilerseniz vişne yerine mavi haşhaş da kullanabilirsiniz.

