



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ MİNİK EKMEKLER

6 yemek kaşığı süt
1 paket kabartma tozu
250 gr labne peyniri
6 yemek kaşığı yağ
350 gr un
150 gr kurutulmuş vişne
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket vanilya şekeri
125 gr toz şeker
1 adet yumurta sarısı

Süt, labne peyniri, yağ, yumurta ve toz şekeri derin bir kapta iyice karıştırın. Üzerine un, kabartma tozu, vanilya şekeri ve tuzu ekleyip yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Kurtulmuş vişneleri de ekledikten sonra 2-3 dakika daha yoğurun. Hamuru kabından çıkarın ve unlanmış tezgahda tekrar yoğurun. Hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler koparın ve elinizle şekil verin. Şekil verdiğiniz hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin ve üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden 175 C°'ye ısıtılmış fırında üzerleri hafif kızarana kadar pişirin. Sevdiğiniz reçeller eşliğinde servis edin.

