



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ PANKEK

- 150 Gr Sana Klasik
- 3 Adet yumurta
- 1 Adet vanilya
- 1 Yemek Kaşığı nişasta
- 1 Bardak toz şeker
- 1 Kase çekirdekleri çıkarılmış vişne
- 2 Bardak vişne suyu
- 2 Paket burçak bisküvi
- 750 gr süzme yoğurt
- 1 Kutu labne peyniri

Taban için burçak bisküviler robotta ufalanır ve kelepçeli kalıba dökülür. Eritilmiş SANA MARGARİNde bisküvilerin üzerine dökülüp kaşıkla karıştırılarak kalıbın tabanına bastırılarak düzlenir. (Eğer tatlınızı kalıptan kolayca çıkarmak ve kalıbınızı da tatlıyı keserken çizmemek isterseniz, benim gibi kalıbın altına yağlı kağıt serdikten sonra kalıbın kelepçesini sıkıştırabilirsiniz.) Orta katman için olan malzemeler listedeki sıraya göre karıştırılarak mikserle çırpılır. Bu karışım yavaşça bisküvilerin üzerlerine döküldükten sonra peykek fırına verilir. Arkadaşım Esra yarım saat fırında pişirmemi söylemişti ama ben yarım saatten fazla pişirdim. Peykeki salladığınız zaman kenarları kalıbı tutarken orta kısmı sallanıyor ise artık fırından çıkarabilirsiniz. Peykek bu haliyle fırından çıkıp bir kaç saat bekledikten sonra sertleşmeye başlayacaktır. Peykek sertleştikten sonra üzerine çekirdekleri çıkarılmış vişneler dizilir. Ayrı bir tencerede vişne suyu ve nişasta pişirilerek peykekin üzerine dökülür ve dolapta soğumaya bırakılır. Üzeri için pişirdiğimiz bu jöle donduğunda peykek servise hazırdır.