



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ PAY

500 gr. vişne
3 adet yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
50 gr. tereyağı

Vişneleri yıkadıktan sonra çekirdeklerini çıkarın. Fırın tepsisini iyice yağlayın. Tereyağını bir kaptan eritin. Yumurta ve şekerini iyice çırpıttıktan sonra margarin ve unu ilave ederek hamur haline getirin. Vişneleri de kattıktan sonra küçük kalıplara yayın. 175 derecede 8-10 dakika kadar pişirip soğumaya bırakın.

Afiyet Olsun
