



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VİŞNELİ PEKSİMET

1 paket yaş maya  
1 su bardağı ılık su  
1 çorba kaşığı şeker  
1 çay bardağı kuru vişne  
1 paket vanilya  
Alabildiği kadar un

Ilık su, maya ve şeker karıştırılır. Orta sertlikte kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Vanilya ve kuru vişne katılır. Hamur 1 saat dinlendirilir. Sonra silindir şekli verilir tepsiye yerleştirilir. 190 derece fırında kabarıp kızarana kadar pişirilir. Piştikten sonra 1 gün beklenir. Ertesi gün keskin bir bıçakla, serçe parmak eninde dilimlenir. Daha sonra dilimler fırın tepsisini dizilir. 160 derece fırında açık pembe renkte kızarana kadar pişirilir. Bu şekilde dilimler kurumuş olmalıdır. Serin bir yerde uzun süre saklanabilir.