



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YULAFI VIŞNE TATLISI

Malzemesi:

- 1/3 paket Ülker Mavi-Yeşil Light kepekli kurabiye
- 45 g (3 çorba k.) toz şeker
- 20 g (3 çorba k.) un
- 1/2 çorba k. hindistancevizi
- 1/4 çorba k. Tarçın
- 1/2 çorba k. Ülker Mavi Yeşil margarin
- 1/2 çorba k. Ülker Bizim ayçiçek yağı
- 160 g vişne (çekirdekleri ayıklanmış veya hazır dondurulmuş satılanlardan)
- 1 çorba k. limon suyu

Yapılışı:

- Fırınınızı 200 C'ye getirip, ısıtın. Robotunuzun parçalayıcısından kurabiyeyi geçirerek un haline getirin. Çukurca bir kaba aktarın, kurabiye ununuzu, 2.5 çorba kaşığı şeker, un, hindistancevizi ve tarçın ile karıştırın. Bu karışıma yağları ilave edip, iyice ezin.
- Vişnelerinizin akan fazla suyu varsa süzün. Vişneleri limon suyu ve kalan şeker ile karıştırın. Porsiyonluk 2 fırın kabını yağlayın. İçlerine biraz şeker serpip sallayarak şekerin, kabın kenarlarına yapışmasını sağlayın. Kapları ters çevirip, silkeleyerek fazla şeker varsa dökülmesini sağlayın.
- Hazırladığınız fırın kaplarına vişneleri bölüştürün. Hazırladığınız kepekli karışımı üzerlerine paylaşın. Kapları sıcak fırına yerleştirip, üzerleri altın sarısı renk alıp, iyice kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alıp, ılınmaya bırakın. İyice ılınca veya tamamen soğumuş olarak servis yapın.