



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ VİŞNELİ KEK

2 paket yulafli bisküvi
1 ay kaşığı vanilya
1.5 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
2 kutu krem peynir
400 gr vişne
4 orba kaşığı tereyağı

Kek kabınıza bisküvülerinizi iyicene ufalayın ve erittiğiniz tereyağıyla kek tarifleri kalıbınıza yayın. Üzerine vişneleri, düzenli yerleştirin. Peynir, yumurta, vanilya ve tozşekeri mikserle kremi yoğun krema kıvamına getirip, vişnelerinizin üzerine dökün. 200 derecelik fırınıızda yaklaşık 40 dakika pişirin.