



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKAOLU VİŞNELİ KEK

- 2 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 2 su bardağı süt
- 1 paket kakao
- 5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 bardak vişne

Şekeri ve yumurtaları çırpın Sıvıyağ, kakao ve sütü ilave edin. Un, kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyin. En son vişne taneleri ilave edin. Bir kaşıkla karıştırın Tepsiyi yağlayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.



Fotoğraf "oluş" tarafından gönderildi. 12.08.2018