



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞİNELİ KEK

50 Gr Sana Hamurışı
2 Yemek Kaşığı nişasta (mısır)
3 Su Bardağı un
2 Su Bardağı vişne (çekirdeğini çıkartıp doğrayın)
1 Paket kabartma tozu
0,5 Su Bardağı sıvıyağ
2 Su Bardağı şeker
4 Adet yumurta
1 Su Bardağı yoğurt

Yumurta ve şekeri mikserde en az 7-8 dakika çırpın. SANA HAMURİŞİ MARGARİNİ ve sıvıyağı katıp karıştırmaya devam edin. En son yoğurt, nişasta, un, kabartma tozu ve vişneyi ekleyip tekrar çırpın. Kek kalibınızı yağlayın ve unlayın, harcı içine boşaltın. 175 dereceli önceden ısınmış fırında pişirin. Kalıbında soğuduktan sonra çıkartın.