



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VIŞNELİ ÇİKOLATALI KEK

4 adet yumurta  
2 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı sıvıyağ  
1 su bardağı süt  
3 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardağı vişne kompostosu  
Bir miktar damla çikolata  
Bir miktar vişne marmelatı (üzeri için)

Yumurtaları bir kabın içinde çırpın. Toz şekeri ekleyip mikserle 5 dakika çırpın. Köpük köpük olduğunda sıvı yağ ekleyip tekrar çırpın. Aynı işlemi süt ekleyip tekrarlayın. Un ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın. Vişne kompostosunu ve damla çikolatayı ekleyip karıştırmaya devam edin. Karışımı yağlanmış kek kalıbına yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kek içini çekene kadar pişirin. Keki fırından çıkarıp servis tabağına ters çevirin. Üzerine vişne marmelatı sürün. Dilimleyerek servis yapın.