



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VİŞNELİ ISLAK KEK

- 3 yumurta
- 1 adet portakal suyu
- 3 ay bardağı vişne
- 1 su bardađı yođurt
- 1 ay bardađı irmik
- 2,5 su bardađı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 limon kabuđu ve suyu
- 1 ay bardağı kıyılmış badem
- 3 su bardađı Őeker
- Islatmak için:
- 2 su bardađı süt

Çırpma kabının içine yumurta, irmik ve Őekeri iyice çırpın. Portakalın, limonların kabuklarını rendeleyerek ekleyin. Suyunu sıkıp yoğurtla karıştırın ve karışımın içine ekleyip çırpmaya devam edin. zerine unu, kabartma tozunu ve vanilyayı dkn. Karışımı fazla karıştırmadan kalıbın içine boşaltın ama istenirse son olarak kıyılmış çiğ bademi ve vişneleri üzerine sıralayın. Keki 170 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişirin. İstenirse zerine portakal suyu ya da süt ıslatın.

