



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

VIŞNELİ KEK

3 yumurta
1,5 su bardağı şeker
1 paket vanilya
½ su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı süt

Yumurta, şeker, vanilya iyice çirpılır. Sıvı yağ, un, kabartma tozu, süt ilave edilerek karıştırılmaya devam edilir. Karışım yağlanmış orta boy tepsiye dökülür. Üzerine çekirdekleri çıkarılıp ikiye bölünmüş vişneler sıralanır. 170 derecede pişirilir.
