



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ KESME GEVREK

2 adet yumurta
2 orba kaşığı pudra şekeri
1 ay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı kurutulmuş vişne
1,5 su bardağı un

Yumurta şekeri mikserle çırpılır. Vişne dışındaki malzemeler eklenir, karıştırılır. Son olarak vişne katılır. Yağlanmış baton kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 50 dakika pişirilir. Bir gün bekletilir. Ertesi gün 1 santin kalınlığında dilimlenir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 150 derece fırına verilir. 20 dakika sonra alınır. Izgara telin üzerinde tamamen kurutulur.