



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ SÜNGER TATLISI

3 adet yumurta
3 kahve fincanı toz şeker
1 kahve fincanı sıvıyağ
2 kahve fincanı irmik
5 kahve fincanı un
1 kahve fincanı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı vişne reçeli suyu
2 su bardağı soğuk su

Yumurtaları toz şekerle birlikte 7-8 dakika çırpın. Sıvıyağı, yoğurdu ve kabartma tozunu ekleyin. İrmik ve unu katarak, 5 dakika daha çırpın. Yağlanmış kek kalıbına döküp, önceden 175 derecede ısıttığınız fırında 30 dakika pişirin. Vişne reçelinin suyunu, suyla inceltin ve fırından çıkan tatlının üzerine gezdirin. Reçel taneleriyle süsleyerek servis yapın.