



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYILDIM KEK

1 kase vişne reçeli
3 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
1 büyük çay bardağı pudra şekeri
Yarım paket tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 adet limon kabuğu rendesi
2,5 su bardağı un

Akşamdan vişne reçeli bir süzgece boşaltılır. Sabaha kadar süzülür. Kalan taneler bir kaç parçaya kesilir. Yumurtalar ve pudra şekeri bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine vişne reçeli hariç diğer malzemeler ilave edilir. Kaşıkla karıştırılır. sonra vişne reçeli ilave edilir. Tahta kaşıkla alt-üst ederek karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür ve düzeltilir. 165 derece fırına verilir ve 1 saat pişirilir.