



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BOL VIŞNELİ KEK

3 yumurta  
1 su bardağı (175 g) toz şeker  
1 çay bardağı (60 g) yoğurt  
1 çay bardağı (100 ml) zeytinyağı  
Yarım çay bardağı (50 ml) su  
1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı  
2,5 su bardağı (250 g) buğday unu  
10-15 adet dondurulmuş çekirdeksiz vişne  
1 yemek kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası  
ÜZERİ İÇİN:  
150 g dondurulmuş çekirdeksiz vişne  
1 su bardağı vişne suyu  
1 su bardağı su  
3 yemek kaşığı toz şeker  
3 yemek kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası

Bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekerini mikserle köpük köpük olana dek çırpın. Üzerine yoğurdu, suyu ve zeytinyağını ilave edip tüm malzeme karışımına kadar çırpmaya devam edin.  
Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı ve unu aktarın kaşıkla karıştırarak harmanlayın.  
Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.  
Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış 24 veya 26 cm çapındaki yuvarlak kelepçeli bir kalıbın içine dökün.  
Bu şekilde 10 dakika bekletin.  
Mayalanma süreci bittikten sonra nişastaya bulanmış vişne tanelerini üzerine serpin. Dibe çökmesine izin vermeden hafifçe karıştırın.  
Fırın ısısını 175 dereceye ayarlayın. 35-45 dakika pişirin.  
Bu arada vişne sosunu hazırlayın. Bunun için dondurulmuş vişne dışındaki tüm malzemeyi sos tenceresine alıp karıştırın. Kısık ateşte, sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirin. Ocaktan almadan 3-4 dakika önce vişne tanelerini ekleyin. Birkaç taşım daha kaynatıp ocaktan alın.  
Kek pişince fırından alın. Soğuyunca üzerine hazırladığınız sosu dökün. Oda ısısında soğuyunca buzdolabına aktarın. 1 saat dinlendirdikten sonra dilimleyip servis yapın.

