



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHIALI VIŞNELİ KEK

SuperFresh Vişne 1 su bardağı
Yoğurt ½ bardak
Chia tohumu 2 yemek kaşığı
İnce rendelenmiş portakal kabuğu 2 yemek kaşığı
Un 1.5 bardak
Kabartma tozu 1 paket
Vanilin 1 paket
Tuz ¼ yemek kaşığı
Toz şeker 1 bardak
Tuzsuz tereyağı 100 g
Büyük yumurta 3
Üzeri için:
Pudra şekeri 1 bardak
Limon suyu 3-4 yemek kaşığı

Fırınınızı 175 derecede ısıtın.
Dikdörtgen kek kalıbını iyice yağlayın.
Yoğurt, chia tohumu ve portakal kabuğunu karıştırın.
Başka bir kaptaki un, kabartma tozu ve tuzu karıştırın.
Bir mikserde yumuşak tereyağı ve şekeri çırpın ve krema haline getirin.
Vanilyayı ve yumurtayı tek tek yedirin.
Mikserin hızını düşürün.
Kuru malzemeleri, SuperFresh Vişne ve yoğurtlu karışımı yavaş yavaş yedirin.
Keki yaklaşık 40 dakika pişirin
Fırından aldıktan sonra, pudra şekeri ve limon suyunu karıştırın ve kekin üzerine dökün.
Birkaç dilim vişne ile süsleyin.

