



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VIŞNELİ LİMONLU KEK

Ayşe Tüter

- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı tozşeker
- 125 gram margarin
- 1 limon kabuğu rendesi ve suyu
- 2 yumurta
- 1 su bardağı vişne
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı mısır gevreği

Yumurta ile şekeri çirpin. Margarin eritip, limon kabuğu rendesini, limon suyunu, sütü ilave edip, karıştırın. Unu, kabartma tozunu koyun. Mısır gevreğinin yarısını, vişneyi koyup, karıştırın. Margarinle yağlanmış kek kalıbına dökün. Kalan mısır gevreğini üstüne serpip, önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40 dakika pişirin.

