



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOP ÇEVİR KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı şeker
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1,5 su bardağı un
Altı için:
1 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı toz şeker
1 kase çekirdeksiz taze vişne

Bacasız kek kalını margarinle yağlanır. yüzeyine şeker serpilir ve vişneler bırakılır. Diğer yanda şeker ve yumurtalar mikserle boza kıvamına gelene kadar çırpılır. Üzerine yoğurt ve şeker katılır, kısa süre çırpılır. Elenmiş un, kabartma tozu ve vanilya eklenir. Tahta kaşıkla alt-üst ederek karıştırılır. Hazırlanan kek kalıbına dökülür. 170 derece fırına verilir, 50 dakika kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra kenarlar bıçakla şöyle bir çevrilir. Servis tabağına süratle çevrilir.