



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAĞITTA VIŞNELİ KEK

3 YUMURTA  
1/2 PAKET MARGARİN  
1/2 SU BARDAĞI SIVI YAĞ  
1 ÇAY BARDAĞI SÜT  
3 SU BARDAĞI UN  
2 SU BARDAĞI ŞEKER  
1 PAKET KABARTMA TOZU  
2 PAKET VANİLYA  
20-25 ADET TAZE VIŞNE (ÇEKİRDEKLERİ ALINMIŞ)  
25-30 KÂĞIT KEK KALIBI  
1/2 SU BARDAĞI SÜT

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşp köpürene dek çırpalım. Sütü, eritip soğuttuğumuz margarini, sıvı yağı, vanilyaları ekleyip yarım dakika daha çırpalım. Elenmiş unu ve kabartma tozunu ekleyip mikserin düşük ayarı ile veya çırpma teliyle karıştıralım. Vişneleri ekleyip tekrar karıştıralım. Hamuru kâğıt kek kalıplarının yarısına gelecek şekilde kalıplara boşaltalım. Kalıpları fırın kabına dizelim. 180° ısıllı fırında kekleri pişirelim ve fırından alalım. Kekleri soğutup servis yapalım.

[ML® Kağıtta Portakallı Kek için tıklayın](#)

[ML® Vişneli Kek için tıklayın](#)