



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU VİŞNELİ KEK

1 su bardağı şeker
2 adet yumurta
1.5 su bardağı süt
1 su bardağı sıvıyağ
3.5 su bardağı un
1 küçük paket kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı vişne
Bir tutam tuz

Şekeri ve yumurtaları çırpın Sıvıyağ, kakao ve sütü ilave edin. Un, kabartma tozu ve vanilyayı ilave ederek boza kıvamında bir karışım elde edilir. En son vişne taneleri ilave edilir. Bir kaşık yardımıyla karıştırılır. Yağlı kağıt serilmiş yaklaşık 20x30 boyutlarında bir tepsiye dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dk. Üzeri kızarana kadar pişirilir. Üzerine pudraşekeri serpilerek servis yapılabilir.