



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRAZ ŞEKERLEMELİ KEK

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Bardak süt
- 1 Bardak şeker
- 3 Adet yumurta
- 1 Kase Kiraz şekerlemesi
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu

Yumurta ve şeker köpürene kadar çırpıldıktan sonra oda ısısında erimiş margarin ve süt de eklenip karıştırılır. Kabartma tozu, vanilya ve 4 bardak unu beraber eklenip karıştırılır. en son kiraz şekerlemesinde eklenir tahta kaşıkla karıştırılıp kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 20-25 dk pişirilir.