



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KİRAZLI KEK

5 adet yumurta
5 kahve fincanı toz şeker
5 kahve fincanı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay kasığı tarçın
1/2 kahve fincanı sıvı yağ
1/2 kahve fincanı ılık su
1 su bardağı çekirdekleri çıkartılmış kiraz

Yumurtaları, 5 kahve fincanı şekerle iyice çirpin. İçine ılık suyu ve sıvı yağı ilave edin. Ardından kabartma tozunu, vanilyayı ve tarçını ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra elenmiş unu koyun. Küçük bir kek kalibini yağlayın. Dibine 1 çorba kasığı toz şeker serpip, kirazları yerleştirin. Üzerine hamuru dökün. Kalibi içi su dolu bir baska kabin içine oturtarak 200 dereceli fırında 1-1,5 saat pişirin. İlk yarım saatin sonunda kekin üzerini alüminyum folyo ile kaplayın. Kürdan yardımı ile pişip pişmediğini kontrol edin. Pişen keki fırından çıkartıp 1-2 dakika kalibinde bekletin. Ardından kenarlarını bir bıçakla kalıptan ayırıp servis tabağına ters çevirin.

[ML® Kiraz Reçeli için tıklayın](#)
