



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİRAZLI KEK

MALZEMELER

4 adet yumurta
3/ 4 bardak tozşeker
1 bardak buğday unu
3 yemek kaşığı limon suyu
2 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
1 çay kaşığı vanilya
1 bardak çekirdekleri çıkartılmış kiraz
Üstü için: 2 yemek kaşığı pudraşeker

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaların akıyla sarısını ayırın. Yumurta sarısına şekerin yarısını ve vanilayayı katın. Krema haline gelene kadar karıştırın.

Yumurta aklarına bir fiske tuz koyup çırpılarak katı kar haline getirin.

Yumurta sarılarına önce limon suyu, limon kabuğu karıştırın. Sonra azar azar un ve yumurta aklarını katıp altüst edin.

22 cm çapında ortası delik bir kek kalıbını yağlayın. Kek hamurunu boşaltın. Üzerine kirazları serpiştirin. Orta ısıllı fırında 45 dakika açık pembe renkte pişirin.

Keki fırından çıkartıp 5 dakika dinlendirin. Kalıptan çıkardıktan sonra üzerine pudra şekeri eleyin.