



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KİRAZLI KEK

Hamuru için:

3 yumurta

2 ay bardađı Őeker

2 orba kaŐıđı yoğurt

4 orba kaŐıđı tereyağı

2 su bardađı un

2 yemek kaŐıđı kakao

1'er paket vanilya, kabartma tozu

200 gram kiraz

Yumurta, Őeker, yoğurt ve erimiŐ tereyağını beŐ dakika kadar çırpın. zerine un, kakao, kabartma tozu ve vanilyayı harmanlayıp ekleyin. ekirdekleri çıkartılmıŐ kirazları ilave edin, yađlanmıŐ ufak kek kalıplarına boŐaltın. 200 derecedeki fırında 25 dakika piŐirin.

---