



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU VİŞNELİ KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı yoğurt
- 3 çorba kaşığı margarin
- 1 kase vişne
- 1 çay bardağı vişne suyu
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- Yarım limon suyu
- 1 paket kabartma tozu
- 3 su bardağı un

Yumurta, yumuşak margarin ve şeker mikserle 5 dakika çırpılır. Üzerine yoğurt, vişne suyu, limon suyu, limon kabuğu rendesi eklenir biraz daha karıştırılır. Sonra un ve kabartma tozu katılır, karıştırılır. En son çekirdekleri çıkarılmış vişne atılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece ılık fırına verilir. 50-55 dakika pişirilir.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 04.12.2024