



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PELTELİ KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı fındık yağı
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 çay bardağı kuru vişne
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tarçın
- 2 su bardağı süt
- Pelte için:
- 1 çay bardağı taze ya da donuk vişne
- 1 su bardağı vişne suyu
- 1 çay bardağı şeker
- 1 çorba kaşığı buğday nişastası

Kek harcı hazırlanır, en son doğranmış kuru vişne katılır. Yağlanmış, kare bir fırın kabına dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derecede 35-40 dakika pişirilir. Kek fırından çıkınca, dinlenirken pelte hazırlanır. Taze vişne blenderden geçirilir, bir tencereye konur. Üzerine, vişne suyu, şeker ve nişasta eklenir. Orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirilir. Sonra kekin üzerine dökülür. Tam donunca kare kare keserek servise sunulur.