



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ VİŞNELİ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
Yarım paket labne peyniri
100 gr. tereyağı
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı damla çikolata
1 kase vişne
2,5 su bardağı un

Yumurta, şeker bembeyaz olana kadar çırpılır, üzerine erimiş, ılımış tereyağı, labne peyniri, vanilya, elenmiş un, kabartma tozu, damla çikolata eklenir, kısa süre karıştırılır. Karışım yağlanmış orta büyüklükte fırın kabına dökülür, üzerine şeftali taneleri aralıklı bastırarak yerleştirilir, önceden ısıtılmış 170 derece fırında 45 dakika pişirilir.