



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VANİLYA SOSLU VIŞNELİ KEK

3 yumurta  
1,5 bardak toz şeker  
1 bardak süt  
Yarım bardak sıvıyağ  
1 paket kabartma tozu  
35-40 adet çekirdeksiz vişne  
alabildiği kadar un  
Sos için;  
Yarım paket kremşanti  
Vanilya

Yumurtaları şekerle iyice çırpıp, önce süt ve yağı, sonra un ve kabartma tozunu da katarak düzgün bir hal alıncaya kadar çırpın. Yağlanmış kelepçeli kalıba hamurun yarısını döküp üzerine vişne tanelerini fazla batırmadan yerleştirin. Vişnelerin üzerine de kalan hamuru dökün. 170 derecede 25-30 dakika pişirin ve fırından alıp ılınmaya bırakın. Vanilya ve kremşantiyi karıştırın, ılıp tabağa aldığınız kekin üzerine gezdirin. Soğuyunca üzerine ister rendelenmiş hindistancevizi, ister şamfıstığı serpip servis yapın.