



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VIŞNE SULU KEK

Yarım kg vişne,  
2 silme kahve fincanı tozşeker,  
1 çay bardağı vişne suyu,  
3 adet yumurta,  
1 adet limon,  
1 su bardağı süt,  
1 su bardağı un

Vişneleri yıkayıp, çekirdeklerini çıkarın. Bir kaba, 1 fincan tozşekeri, 1 çay bardağı vişne suyu ve vişneleri aktarın ve üzerini kapatın. Bu şekilde 2 saat kadar dinlendirin. Başka bir kaptaki yumurtaları, rendelenmiş limon kabuğunu 1 tutam tuzu ve 1 fincandan 1 parmak eksik tozşekeri iyice çırpın. Sütte eritilmiş unu da karışıma ekleyin. 22 cm'lik kare kalıbı yağlayın. Vişneleri yayın. Üzerine hamuru döküp, kalan 5-6 tutam tozşekeri serpin. 180 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Taze meyve dilimleriyle servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 15.05.2023