



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VİŞNELİ VE ÇİKOLATALI KEK

- 3 Yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 2 tepeleme kaşık kakao
- 1 su bardağı vişne
- 1 paket kabartma tozu
- 1 avuç çikolata parçacığı

Derince bir kaptaki 3 yumurta ve şeker mikser ile çırpılır. Ardından 1 su bardağı süt, sıvı yağ, kakao eklenip, biraz daha çırpılır. Şimdi de un, kabartma tozu, çikolata parçacıkları ve çekirdekleri ayıklanmış vişneler ilave edilir. Tahta kaşık yardımıyla özleşene kadar karıştırılır. İstenirse muffin kalıplarına, ya da normal kek kalıbınıza fırın kağıdı sererek önceden ısıtılmış 180 derecede 20-25 dakika pişirilir.

