



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ ÇİKOLATALI KEK

- 3 adet yumurta
- 1.5 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı süt ve yoğurt
- 1 su bardağından az sıvı yağ
- 2.5 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 kase vişne
- 1 kase damla çikolata

3 yumurtayı, 1.5 su bardağı şekerle krema kıvamına gelene kadar çırpıyoruz. Üzerine bir çay bardağı süt, bir çay bardağı yoğurt, bir su bardağından az sıvı yağ ekleyip çırpmaya devam ediyoruz. Başka bir yerde elenen 2.5 su bardağına yakın unu, kabartma tozunu ve vanilyayı ekliyoruz ve spatula yardımıyla söndürmeden karıştırıyoruz. Yağlanmış ve unlanmış kelepçeli kalıba hamurumuzun yarısını döküp vişneleri diziyoruz. Kalan hamuru da üzerine döküp yeniden çikolata ve vişne dizip önceden ısıtılmış 160 derece fırında pişiriyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.11.2023