



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

VİŞNELİ ÇİKOLATALI KOLAY KEK

SuperFresh Vişne 2 bardak
Un + vişneleri kaplamak için un 1 bardak
Toz şeker 3/4 bardak
Kabartma tozu 1 paket
Tarçın 1/2 çay kaşığı
Tuz 1 tutam
Damla çikolata 2 yemek kaşığı
Yumurta 1 büyük
Krema 1/2 bardak
Süzme yoğurt 2 yemek kaşığı
Krem peynir veya labne peyniri 1/4 paket

Fırınınızı 175 °C de ısıtın. 20 cm'lik kek kalıbını iyice yağlayın.
Derin bir kaptan un, şeker, kabartma tozu, tarçın ve tuzu karıştırın.
Başka bir kaptan yumurta, yoğurt, krema ve peyniri spatula ile karıştırın.
Hazırladığınız karışımı unlu kuru karışıma yedirin.
SuperFresh Vişneleri un ile kaplayın ve çikolata ile birlikte kekin içine karıştırın.
Kek harcını kalıba dökün ve yaklaşık 45 dakika pişirin.

