



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VişNELİ DONUK

- 1 Paket Sana Klasik
- 1 Kase donmuş vişne
- 1 Adet kabartma tozu
- 1 Bardak YOĞURT
- 2 Adet yumurta
- 1 Adet vanilya
- 2 Bardak un
- 2 Bardak toz şeker

Derin bir kapta yumurta ve tozşeker homojen oluncaya kadar çırpılır. sırasıyla bütün malzemeler eklerek tekrar karıştırılır. zeminine yağlı kağıt yerleştirilen -yağlanmamış- tepsiye önce çekirdekleri çıkartılıp ortadan bölünen vişneler dizilir, sonra hazırlanan kek hamuru dökülür.(büyük boy kare borcam) 165 c ısıtılmış fırında kürdan testi temiz çıkıncaya kadar pişirilir.