



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ ISLAK KEK

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 2 Paket vanilya
- 1 Su Bardağı mısır unu
- 1 Su Bardağı gazoz
- 3 orba Kaşığı yoğurt
- 1 Su Bardağı pudra şekeri
- 2 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı un
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Kase dondurulmuş vişne

Yumurtaları pudra şekeri ile birlikte iyice çırpın. Eritilip ılınmış margarin, vanilya, yoğurt, kabartma tozu, un ve mısır ununu ekleyerek çırpın. Yağlanıp unlanmış yuvarlak bir kek kalıbına, hazırladığınız hamuru dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, kabarıp kızarana dek pişirin. Soğuduktan sonra enlemesine ikiye kesin. Taban kısmına gazoz döküp, oda sıcaklığında beklettiğiniz vişneleri dizin. Üzerine diğ er parçayı kapatın. Pudra şekeri ve vanilyayı karıştırıp, kekin üzerine serpin. Dilimleyerek servis yapın.