



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ KEK

1 su bardağı dondurulmuş vişne
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı toz şeker
4 adet yumurta
1,5 su bardağı un
2 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 paket (80 gram) bitter çikolata
1 su bardağı süt

Derin bir kaba aldığınız sıvı yağ ve toz şekeri mikserle iyice çırpın. Yumurtayı ilave edip, çırpmaya devam edin. Başka bir kaptaki un, kakao, vanilya, kabartma tozu ve benmari usulü erittiğiniz çikolatayı karıştırıp, yumurtalı karışıma ilave edin. En son sütü koyun ve tüm malzemeyi şöyle bir karıştırın. Kekin kolay çıkması için kek kalıbını yağlayıp, unlayın ve kalıba önce biraz kek hamuru koyup üzerine vişnenin yarısını serpin. Kalan hamuru boşaltın ve üzerine kalan vişneyi yerleştirin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 45 dakika pişirin.

