



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VIŞNELİ KEK

- 2 su bardağı vişne
- 4 adet yumurta
- 2 su bardağı toz şeker
- 125 gram eritilmiş margarin
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 çorba kaşığı mısır nişastası
- 1 paket kabartma tozu
- 3 su bardağı un

Yumurta ve toz şekerini derin bir kaptan çırpın. Margarin ve sıvı yağ katıp, karıştırın. Yoğurt, mısır nişastası, vişne, kabartma tozu ve un ilave edip, tüm malzemeyi iyice karıştırın. Yağlanmış ve unlanmış kek kalıbının içine harcı boşaltın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında kontrol ederek (keke bir kürdan batırın, kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. İllindiktan sonra dilimleyerek, servis yapın.

