



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
2 su bardağı un
2 çay kaşığı kabartma tozu
2 çorba kaşığı su
Yarım çay kaşığı vanilya
Bir tutam tuz
Yarım çay kaşığı badem ekstresi
Yarım su bardağı ceviz
Yarım su bardağı çekirdekleri çıkarılmış vişne

Yumurtaları şekerle birlikte çırpın. Çırpılmış yumurtaya 2 çorba kaşığı su, vanilya, tuz, badem ekstresi, kabartma tozunu ekleyin. Biraz karıştırıp unu katın. Unu malzemeye yedirene dek karıştırın. Sonra vişneleri hamura katıp, hafifçe karıştırın. Yağlanmış fırın kabının içine boşaltın. Cevizleri irice dövün. Kek hamurunun üzerine cevizleri serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 25-30 dakika pişirin.

