



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

VIŞNELİ KEK

2 su bardağı toz şeker (ben 1,5 kullandım)
3 yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvıyağ
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 kase çekirdeği çıkarılmış taze vişne

Şeker ve yumurtaları mikserle güzelce çirpın.
Süt, sıvıyağ, elenmiş un ve kabartma tozunu ekleyip hamur yapın.
Vişneleri de ekleyip kaşıkla hafifçe karıştırın ve yağlanmış kalıba dökün.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yarım saat pişirin.

[ML® Şantili Vişneli Kek için tıklayın](#)