



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ KEK

Yarım kilo vişne
4 yumurta
1 tutam tuz
1 paket kabartma tozu
500 gr un
1 su bardağı şeker
2 su bardağı süt
Yarım limon suyu

Vişnelerin saplarını ve çekirdeklerini çıkartın. Şekerle yumurtaları mikserde çırpın. Süt, tuz, limon suyuna konmuş kabartma tozunu ilave edin. Karıştırıp aldığı kadar un ilave edip kek kıvamına getirin. Yağlanmış dikdörtgen, kare kalıba dökün. Vişneleri üzerine sırayla dizin. Isıtılmış fırına verip pişirin.

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