



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ KEK

2 paket yulafli bisküvi
4 çorba kaşığı tereyağı
1.5 su bardağı şeker
1 çay kaşığı vanilya
2 kutu krem peynir
3 adet yumurta
400 gr vişne

Bisküvileri iyice ufalayın, tereyağı eritip, birlikte bir kalıba yayın. Üstüne vişneleri, eşit aralıklarla yerleştirin. Peynir, yumurta, şeker ve vanilyayı mikserle krema haline getirin, vişnelerin üzerine dökün. 200 derecelik fırında, 40-45 dakika pişirin.

[ML® Vişneli Kek için tıklayın](#)