



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ KEK

- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 limonun rendelenmiş kabuğu
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 kâse suyu süzölmüş vişne tanesi

Şeker ve yumurtaları 5 dakika çırpın. Vişne dışında kalan malzemeleri ilave edin. Pütürsüz bir kıvam elde edince vişne tanelerini ekleyin. İçi yağlanmış küçük kek kalıplarına karışımı paylaşırın. 170 derecede 15-20 dakika pişirin.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 13.02.2019