



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ KEK

3 adet yumurta
½ su bardağı toz şeker
½ su bardağı margarin (erimiş)
2 paket kabartma tozu
2 su bardağı un (ılıtılmış)
1 su bardağı toz şeker
Kek kalıbını yağlamak için:
1 su bardağı dondurulmuş vişne

Öncelikle 25-28 cm çapındaki (yani orta boy) yuvarlak bir kek kalıbını ya da bu ölçülere yakın kare, dikdörtgen kek kalıbının her tarafını yağlayalım. Yağlanan kek kalıbının dibine buzunu çözdürmeden vişneleri yerleştirelim. Üzerine yarım su bardağı toz şekeri serpiştirip, bir kenarda beklemeye bırakalım. Şimdi kekimizi yapmak üzere derin bir karıştırma kabının içine yumurtaları kuralım. Üzerine yarım su bardağı toz şekeri ekleyip çatal ya da mikserin orta devriyle 2-3 dakika kadar çırpalım. İyice köpüklensin. Sonra eritilip, ılıtılmış margarin ve kabartma tozuyla beraber unu da ekleyip, tekrar karıştırmaya, çırpmaya devam edelim. Boza kıvamında yani muhallebi koyuluğundaki kek hamurumuzu kalıbın içine, vişnelerin üzerine dikkatlice aktaralım. Bu arada fırınımızı en az 10 dakika önceden 175 dereceye ayarlayıp kekimizi pişmeye bırakalım. 40-45 dakika sonra kekimizi fırından alalım. Soğumasını bekleyip, kalıptan çıkaralım, dilimleyip servise sunalım.