



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ KEK

2 su bardağı un
2 su bardağı pudraşekeri
250 gram tereyağı
10 adet yumurta
2 çay kaşığı kabartma tozu
1 çorba kaşığı vanilya
100 gram vişne kompostosu

Pudraşekeri ve oda sıcaklığında beklemiş tereyağını bir kaba alıp tahta kaşıkla iyice ezerek karıştırın. Yumurtaları tek tek ekleyip arışıma yedirin. Eleyerek unu, vanilyayla, kabartma tozunu ekleyin ve karıştırın. Vişne kompostosunu da ekleyip karıştırın. Karışımı yağlanmış dikdörtgen fırın tepsisine yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Ilıdıktan sonra dilimleyin krema ve vişne sosla servis yapın.
