



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ KEK

- 3 Adet yumurta
- 1.5 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 3 su bardağı fındık unu karışımı
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 3 tatlı kaşığı kakao
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı çekirdeksiz vişne

- 1- Şeker ve oda sıcaklığındaki yumurtaları köpük köpük olana kadar çırpın. Sıvıyağı ve ılık sütü ekleyerek çırpma devam edin.
 - 2- Fındık unu karışımı, kakao ve kabartma tozunu ekleyin ve akıcı kıvamlı bir karışım elde edene kadar karıştırın.
 - 3- Hazırladığınız kek karışımına vişneleri ekleyerek hızlıca karıştırın.
 - 4- Kek kalıbınızı yağlayarak hamuru aktarın. 180 derece önceden ısıtılmış fırında pişirin.
 - 5- İçinin piştiğini kontrol etmek için kuru bir kürdan kullanın. Soğutup kalıptan çıkarttığınız kekin dilimleyerek servis yapın.
-