



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ KEK

3 TANE YUMURTA
5 BARDAK SIVIYAĞ
1 BARDAK SÜT
1 BARDAK UN
3 BARDAK KABARTMA TOZU
1 TANE AYIKLANMIŞ VIŞNE
1 SU BARDAĞI ŞEKER

Vişneler yıkanıp ayıklanır, bir kenarda süzölmeye bırakılır. Diğer tarafta yumurtalarla şeker çırpılıp sırasıyla tüm malzeme eklenip kek hamuru hazırlanır yağlanmış unlanmış kalıba yarısı dökölür araya pudra şekerı serpilmiş vişneler dizilip kalan hamur dökölür ve 175 derecede yaklaşık yarım saat 40 dk arası pişirilir.