



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ KEK

125 Gr Sana Hamurışı
3 Adet yumurta
1 Paket şekerli vanilya
1 Bardak vişne suyu
0,5 Adet Sıvı yağ
1,5 Bardak şeker
1 Bardak süt
1 Paket kabartma tozu

3 yumurta ve 1,5 şeker mikserle çırpın. Krema şekline gelince kadar sırasıyla sana hamurışı sonra 1 bardak süt
1 bardak vişne suyu mikserle çırpın. Sonra şekerli vanilya ve un, kabartma tozu mikserle çırpın. Sonra bir tepsiyi
sıvı yağ ile yağlayıp tepsiye dökün. Sonra fırında 20-30 arası pişirin.