



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ KEK

- 2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Bardak süt
- 1 Bardak dondurulmuş vişne
- 3 Çorba Kaşığı kakao
- Çikolata sosu için: 2,5 Bardak süt
- 2 Adet yumurta
- 1 Paket kabartma tozu, vanilya
- 1 Bardak toz şeker
- 1 Paket hazır çikolata sosu

Çikolata sosunu sütle pişirip bekletin. Yumurta ve şekerini çırpıp süt, erimiş yağ, kabartma tozu vanilya ve 2 bardak unu ekleyip kek hamurunu hazırlayın. Yarısını ayırıp tepsiye dökün. Diğer yarısına kakao ve vişneleri karıştırın. Onu da tepsiye döküp 180 derecede 30 dk pişirin. Çikolata sosunu üzerine döküp vişnelerle süsleyin.
