



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ KEK

- 2 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı krema
- 2 limon kabuğu rendesi
- 2 su bardağı un
- 1,5 çay bardağı pudra şekeri
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 300 gram vişne
- 1 çay bardağı süt
- 1 limonun suyu

Yumurta ve şekeri çirpin; sıvı yağı, kremayı, rendelenmiş limon kabuğunu ekleyip iyice karıştırın. Ayrı bir kaptaki un, pudra şekeri, kabartma tozu ve vanilyayı harmanlayın. Bu kuru malzemeyi yumurtalı karışıma ekleyin. Kek kalıbının dibine vişneleri dizip üzerine kek harcını dökün. 190 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. Limon suyu ve sütü karıştırın, fırından çıkan sıcak kekin üstüne gezdirin. Soğuyunca servis edin.
