



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ KİTİR KEK

- 1 su bardağı vişne
- 1 çay bardağı haşhaş tohumu
- 1 su bardağı şeker
- 3 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 2,5 su bardağı un

Önce vişnelerin çekirdekleri çıkarılır ve bir kaç parçaya kesilir. Yumurta ve şeker mikserle 5 dakika çırpılır. Yoğurt, sıvıyağ, kabartma tozu, un eklenir. Kısa süre karıştırdıktan sonra haşhaş tohumu ve vişne ilave edilir. Kaşıkla alt-üst edilir. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 165 derece fırında yaklaşık 1 saat pişirilir.