



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ KÜP KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı vişne
1 su bardağı yoğurt
Yarım paket tereyağı (125 gr)
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı kakao
2 su bardağı un
Sos için:
2 su bardağı vişne suyu
1 çorba kaşığı kakao
1 çay bardağı şeker
2 çorba kaşığı un

Vişne hariç kek malzemesi çırpılır. Son olarak kesilmiş vişne taneleri eklenir. Yağlanmış fırın kabına dökülür. Yarım saat pişirilir. Tamamen soğuması gerekir, bu arada sos malzemesi bir araya getirilir ve bir taşım pişirilir. Soğuyan kek kare şeklinde kesilir. Ilık sosa batırılır ve servis tabağına dizilir.