



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## VIŞNELİ LİMONLU KEK

3 yumurta  
1/8 litre krema  
300 gram kuru vişne  
1/4 çaykaşığı kabartma tozu  
80 gram margarin  
150 gram şekerli krema  
300 gram un  
tuz  
rendelenmiş limon kabuğu

Yağla tuz, şeker ve rendelenmiş limon kabuğunu karıştırın. Sonra yavaş yavaş yumurtaları ekleyin, üzerine kuru vişneleri ve kremayı ekleyin. Unla kabarta tozunu karıştırıp karışımın içine dökün. Dikdörtgen bir kek kalıbını yağlayıp unlayın. Kalıbın dörte üçünü karışımla doldurun ve 160 derece fırında 50-60 dakika pişirin, keki kalıptan çıkarıp soğumasını bekleyin. Şekerli krema dökerek servis yapın.

---