



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VIŞNELİ MUHALLEBİLİ KEK

- 4 tane yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1/2 su bardağı süt
- Yarım paket margarin
- 2 yemek kaşığı kakao
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 tane portakal kabuğu rendesi
- 1 su bardağı vişne
- 4 su bardağı süt
- 8 yemek kaşığı un
- 8 yemek kaşığı şeker
- 1 tane yumurta

Vişnelerin çekirdeklerini çıkarın ve süzgece koyup iyice suyunu süzdürün.Çıkan suya 2-3 yemek kaşığı vişne reçeli veya şeker şerbeti ekleyerek 1 su bardağına tamamlayın.

Kek için, yumurta ve şekeri çırpın diğer malzemeleri ekleyerek karıştırın ve yağlanmış büyük dikdörtgen borcama dökerek fırına verin. Normal kek ayarınızda pişirin.

Pişen kek ılınınca hazırladığınız vişne suyuyla ıslatın.İyice kek soğuyunca vişne tanelerini kekin üzerine yayın.

Muhallebi için, şeker ve yumurtayı çırpın diğer malzemeleri ekleyerek ocak üstünde pişirin.

Muhallebi ılınınca kekin üzerine dökün. Üzerini çikolata parçaları ile süsleyin.

