



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ PASTA

125 gram eritilmiş tereyağı
1 su bardağı vişne
2 tatlı kaşığı tarçın
3 su bardağı un
1 su bardağı yoğurt
2 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
1 paket kabartma tozu

Yumurta, toz şeker ve vanilyayı, toz şeker eriyene kadar çırpın.

Şekeri erittikten sonra içine yoğurt, eritilmiş tereyağı, kabartma tozu ve un koyup çırpıp 2 su bardağı kadarını ayırın.

Yağlanmış kilitli kek kalıbına karışımı dökün.

Tarçın, vişne ve yarım bardak unu karıştırarak karışımın üzerine eşit şekilde yayın.

Üstüne ayırdığınız kek karışımını dökün.

Önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında 30-35 dakika pişirin.

Keki servis tabağına ters çevirerek koyun.

Krem şanti ve vişneyle süsleyip kek soğuduktan sonra servis yapın.

