



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ YENİ YIL KEKİ

3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 kase vişne (dondurulmuş)
1 çay bardağı kırık çikolata
2 kaşık kakao
Pudra şekeri (üzerine serpmek için)

Bir kaseye 3 yumurta ve toz şeker konup, mikser ile çırpılır.
Ardından sıvı yağ, yoğurt, un ve kabartma tozu konup tekrar çırpılır.
Ben çam ağacı formunda karton kalıbı kullandım. Sizler normal kalıp kullanabilirsiniz.
Karışımın birazını kalıba döktüm, daha sonra kalanına kakao katıp, karıştırdım.
Onu da kalıba gezdirip bütün boşluklara düz bir şekilde doldurdum.
En üstüne çözülmesini beklemeden vişneleri ve çikolataları attım.
Zaten bir kısmı azıcık keke gömülüyor, ama dibe çökmüyor.
175 derecede önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirdim.
Üzerine pudra şekeri serpilir.

