



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ YOĞURTLU KEK

- 1 su bardağı yoğurt
- 1,5 su bardağı pudra şekeri
- 3 adet yumurta
- 1,5 çorba kaşığı oda sıcaklığında bekletilmiş margarin
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı un
- 300 gram dondurulmuş vişne

Yoğurdu krema haline gelinceye kadar çırpın. Pudraşekeri, yumurta ve margarini ilave edip karıştırın. Kabartma tozu ve unu birlikte eleyip üzerine ekleyin. En son vişneyi ilave edin. Hamuru yağlanmış bir kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında bir kürdanla kontrol ederek pişirin (keke batırdığınız kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir). Dilimleyerek servis yapın.

