



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ YUMUŞAK KEK

Malzemeler:

1,5 su bardağı taze ya da donmuş vişne
1,5 su bardağı şeker
3 adet yumurta
3 su bardağı un
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu

Hazırlanışı:

Vişneye 1 su bardağı su ve yarım su bardağı şeker eklenir. Rengi suya çıkana kadar pişirilir, süzgece çıkarılır. Çukur bir kaba yumurta ve 1 su bardağı şeker konur, mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine yoğurt, yağ, un, kabartma tozu ve vanilya katılır, karıştırılır. En son süzülmüş vişne eklenir. Kek harcı yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 45 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra üzerine vişnenin piştiği su gezdirilir. 10 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir.

[ML® Şantili Vişneli Kek için tıklayın](#)