



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTASIZ KEK

Sıvı Yağ 1 çay bardağı
Su 1 çay bardağı
Süt 1 su bardağı
Ceviz İçi 1 çay bardağı, iri çekilmiş
Un 2,5 su bardağı
Kabartma Tozu 1 paket
Vanilya 1 paket
SuperFresh Vişne 1 su bardağı
Su 1 su bardağı
Toz Şeker yarım su bardağı
Tarçın 1 çay bardağı

Kek için ceviz dışındaki tüm malzemeyi mikserle çırpın.

Hamuru yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına dökün.

175 dereceye ayarlı fırında, 40-45 dakika pişirin.

Vişneli sos için; SuperFreshVişne'yi, toz şekeri, tarçını ve suyu sos tenceresine alın.

Kısık ateşte 15 dakika pişirin. Sosunuz hazırdır.

Keki fırından alın, soğuyunca üzerine vişneli sostan dökün.

