



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

VIŞNELİ KAHVELİ KEK



3 adet yumurta
1 su bardağı vişne
2 su bardağı pudra şekeri
2 çorba kaşığı granül kahve
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 limon kabuğu rendesi
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un

- # Derin bir yoğurma kabında yumurta ve pudra şekeri bembeyaz olana kadar çırpılır.
- # Üzerine yoğurt, sıvıyağ ve granül kahve eklenir. Kahve rengini karışıma bırakana kadar karıştırılır, daha sonra elenmiş un, vanilya, kabartma tozu ve limon kabuğu rendesi ilave edilir, kısa süre karıştırılır.
- # En son ayıklanmış vişne katılır. Vişne harcın tümüne dağılacak şekilde kaşıkla karıştırılır.
- # Kek harcı yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden az ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 45 - 50 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkarılır soğuduktan sonra servis tabağına ters çevrilir. Dilimlenerek servise sunulur.

Not: Kakao ve vişnenin içerdiği doğal tat nedeniyle fazla kullanılmıştır.