



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

VİŐNELİ KEK



- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı ayıklanmıŐ viŐne
- 1,5 su bardađı toz Őeker
- 1 su bardađı süt
- 1 ay bardağı ayçiçek yağı
- 3 su bardađı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu

- # Yumurta ve Őeker ırpıcı yada mikserle boza kıvamına gelene kadar çırpılır.
- # zerine süt, ayçiçek yağı eklenir, çok kısa süre karıŐtırdıktan sonra elenmiŐ un, vanilya ve kabartma tozu eklenir. Kısa süre daha çırpılır.
- # Ortası delikli yada uzun kek kalıbı yağlanır. KarıŐımın yarısı kalıba dökülür.
- # zerine çekirdekleri çıkarılmıŐ viŐne dizildikten sonra, kakan kek harcı dökülür.
- # Kek önceden kısa süre ısıtılmıŐ 180 derece fırına verilir. YaklaŐık 45 – 50 dakika piŐirilir. Fırından çıkan keke krdan batırılır, krdana kek harcı yapıŐmıyorsa piŐmiŐ demektir.
- # ViŐneli kek fırından çıktıktan 10 – 15 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir. Sođuyunca servise sunulur.

Not: ViŐnenin çekirdekleri temiz bir tığ yardımıyla çıkartılabilir.