

Kirazli Kek

Malzemeler

3 adet oda sicakliginda yumurta

Minicik tuz

1 limon kabugu rendesi

1 paket vanilya

3 damla vanilya esansi

1 su bardagi seker

125 gr oda sicakliginda tereyag

1/2 cay bardagi sivi yag

1 cay bardagi kiraz suyu

2 yemek kasigi iri cekilmis badem

50 gr iri kiyilmis fildisi cikolata

1 su bardagi(orta buyuklukte) cekirdekleri cikartilmis kiraz

2 su bardagi elenmis un + 1 paket kabartma tozu

Yapilisi

Un ve kabartma tozu elenip kirazlar icine atilip karistirilip bir tarafta bekletilir.

Yag,limon kabugu rendesi,tuz mikserle iyice cirpilir.

Yumurtalar teker teker eklenip cirpilir.

Un haric diger malzemeler eklenip cirpilir.

Son olarak un eklenip kasikla karistilir.(dagilmamalari icin kirazlara dikkat edilir karistirilirken)

Kalip yaglanip unlanir.

Karisim icine dokulup 175 c de yaklasik 45-50 dk pisirilir.Uzeri icin;Kek ilindikten sonra varsa kiraz receli yoksa kayisi receli, firca yardimi ile her tarafina surulur.

1 paket tart jole 2,5 cay bardagi kiraz suyu ile pisirilir.

Yikanmis kurulanmis kirazlar pastanin tepesine yerlestirilip jolenden kasik yardimi ile uzerlerine gezdirilir.