



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKİVİLİ ISLAK KEK

100 Gr Sana Hamurışı
1 Paket hazır çikolata sosu
100 gr Sana Margarin
1 Adet vanilya//kabartma tozu
1,5 Bardak üzerine süt
1,5 Bardak şeker
1 Paket krem şanti
4 Çorba Kaşığı süt
1,5 Bardak un
1 Bardak çekilmiş ceviz
4 Adet yumurta
1 Paket potibör biskivi
3 Çorba Kaşığı kakao

Yumurta ve şekeri iyice çırpın. unu,kakaoyu,vanilini,kabartma tozunu ve 4yemek kaşığı sütüde ekleyip tekrar çırpın. sana margarini eritip katın çekilmiş cevizi içine koyun dikdörtgen borcamda yaklaşık 40 dk 180 derecede keki pişirin.Krem şantiyi 1 su bardağı sütle çırpın. Çikolata sosunuda paketteki tarife göre hazırlayın kek pişince 1,5 su bardağı sütü kekin üstüne dökün.biskivileri kekin üzerine dizip soğumasını bekleyin Krem şantiyi biskivilerin üzerine yayın ve daha sonra çikolata sosunuda kremşantinin üstüne yayın.