



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PİYANO KEK

4 yumurta  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı sıvıyağ  
1,5 su bardağı un  
1 paket kakao  
1 kabartma tozu  
Üzerine dökmelik 1 su bardağı süt  
Kreması için:  
3 su bardağı süt  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağından 2 parmak eksik un  
50 gr margarin  
1 paket vanilya  
Üzeri için:  
2-3 kaşık kakao

Yumurtaları çırpma kabına kırıyoruz ve üzerine şekeri döküp çırpmaya başlıyoruz. Yumurtalar köpük köpük olunca diğer malzemeleri sırasıyla ekleyip çırpmaya devam ediyoruz. Yağlanmış kare borcama hamurumuzu döküp önceden ısınmış 200 derece fırında pişiriyoruz. Fırından çıkarıp üzerine 1 su bardağı süt döküyoruz ve soğumaya bırakıyoruz. Öte yandan tencereye süt un ve şekeri alıp çırpıyoruz ve orta ateşte pişiriyoruz. Ateşten alıp 1 paket vanilya ve 50 gr margarin ekledikten sonra soğumaya bırakıyoruz. Soğuyunca mikserle iyice çırpıp soğuyan kekimizin üzerine muhallebimizi döküp üzerini düzeltiyoruz. Buzdolabında 1 saat kadar soğuttuktan sonra 2-3 çorba kaşığı kakaoyu kekimizin üzerine süzgeçle eliyoruz ve dilimleyip servis yapıyoruz.

