



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BANYOLU KEK

4 yumurta
3 kahve fincanı şeker
3 kahve fincanı un
3 çorba kaşığı süt
Kabartma tozu
Vanilya
2,5 bardak soğuk süt (üstü için)
1 paket krem şanti (1 su bardağı sütle çırpılmış)
1 kase çikolata sos
SÜSLEMEK İÇİN:
KOSKA Fındıklı Krokan
KOSKA Fıstıklı Krokan
Hindistancevizi

Yumurta şekerle koyu bir ayran kıvamına gelene kadar çırpılır. Un ilave edilir. Kabartma tozu, vanilya ve süt konur karıştırılır. Yağlanmış bir fırın kabına dökülüp önceden ısıtılmış 170 derecedeki fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkınca büyük bir kaba alınır. Üzerine 2,5 bardak soğuk süt dökülüp sütü tamamen çekmesi beklenir. Üzeri krem şanti ile kaplanır. En üste çikolatalı sos dökülüp 4 saat buzdolabında bekletilir. Üzeri fındıklı fıstıklı krokan ile süslenip servis yapılır.

