



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEBEK FİGÜRLÜ KUP KEK

250 gr. margarin
250 gr. toz şeker
1 paket vanilya
4 yumurta
1 tutam tuz
1 rendelenmiş limon kabuğu 150 gr. un
150 gr. mısır nişastası 1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Margarini mikserde iyice çırpın ve azar azar şeker, elenmiş un, yumurta ve diğer malzemeleri ekleyin. Kekin iyi olması için malzemelerin azar azar eklenmesi ve çok karıştırılması önemli. Yağladığınız kaplarda 175 derecede ısınmış fırında pişirin.

Süslemesi için beyaz çikolatayı benmari usulü eritin ve karıştırın. Keklerinizi sıkma poşeti kullanarak çikolatayla kaplayın. Şeker hamuruyla yaptığınız bebek süslemeleriyle dekore edin.

