



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ ÇİKOLATALI KEK

- 200 Gr Sana Hamurışı
- 3 Adet yumurta
- 1 Paket vanilya
- 1 Tatlı Kaşığı tarçın
- 1 Su Bardağı damla çikolata
- 1 Su Bardağı süt
- 3 Su Bardağı un
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 1 Tatlı Kaşığı nescafe
- 1 Paket kabartma tozu
- 2 Paket beyaz çikolata

Bir kabin içinde yumurtalarla şekerini iyice çırpın. Daha sonra içine süt ve sana yağı ekleyip karıştırın. Karışıma un, kabartma tozu, tarçın, nescafe ve vanilya ekleyip karıştırmaya devam edin. En son damla çikolataları ilave edip karıştırın ve hamuru yağlayıp unladığınız kek kalıbına boşaltın. Keki önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin. Ayrı bir yerde beyaz çikolatayı benmari usulü eritin. Kek piştikten sonra kalıptan çıkarın ve üzerine eritilmiş çikolatayı sürün.