



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ ÇİKOLATALI NESKAFELİ KEK

1 çorba kaşığı margarin
3 adet yumurta (süslemek için)
2 su bardağı toz şeker
Yarım açy bardağı renkli şekerleme
1 su bardağı soğuk su
2 çorba kaşığı neskafe
200 gram eritilmiş margarin
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
100 gram beyaz çikolata

Yumurta ve tozşekeri mikserle iyice çırpın 1 su bardağı soğuk suda erimiş neskafe ve margarini yumurtalı karışıma ekleyip çırpmaya devam edin. Elenmiş un ve kabartma tozunu ilave edip iyice karıştırdıktan sonra yapılanmış kek kalıbına boşaltın. Hamuru önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30 dakika pişirin. Soş için çikolata ve margarini bir kaba koyun. Benmari usulü eritip servis tabağına aldığınız kekin üzerine boşaltın. Üzerine renkli şekerlemelerle süsleyip, dilimleyerek servis yapın.