



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİR LOKMALIK KEKLER

2 adet yumurta
1 ay bardağı süt
1 ay bardağı şeker
2 orba kaşığı margarin
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1,5 su bardağı un
1 orba kaşığı kakao
Üzeri için:
1 poşet toz krem şanti
1 ay bardağı soğuk süt
1 paket kare okolata

Yumurta, şeker ve yumuşak margarin mikserle 5 dakika çırpılır. Üzerine diğ er malzemeler eklenir. Yağlanmış dü z fırın kabına dökülür. 170 derece fırında 25-30 dakika pişirilir. Fırından çıkınca yarım saat soğuması için bekletilir. Toz krem şanti soğuk süt le kar haline gelene kadar mikserle çırpılır, buzdolabına konur, sertleşmesi sağlanır. okolata bir tavaya alınır ve çok kısık ateşte eritilir. Soğuyan kekin üzerine krem şanti sürülür. Sonra erimiş okolata gezdirilir. okolata donunca bir lokmalık karelere kesilir ve servis tabağına muntazam dizilir.

[ML® Şirin Kekler Videosu](#)