



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ KEK

2 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı gazoz
Yarım çay bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı kakao
1 kabartma tozu
1,5 su bardağı un
1 paket petibör bisküvi

Yumurtaları derin bir kaba kırıyoruz ve toz şekerle birlikte şeker eriyene kadar çırpıyoruz. Daha sonra kakao sıvıyağ gazoz ve kabartma tozunu ekliyoruz çırpıma devam ediyoruz. Azar azar un ilave edip kıvamını çok katı olmayacak şekilde ayarlıyoruz. Dikdörtgen kek kalıbının tabanına ve kenarlarına bisküvi diziyoruz. Hamuru kalıba döküp üzerine tekrar bisküvi diziyoruz ve önceden ısınmış 180 dc fırında pişiriyoruz. Fırından çıkarıp soğuttuktan sonra kalıptan çıkarıp dilimleyerek servis yapıyoruz.

