



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BONİBONLU KEK

4 adet yumurta
4 fincan şeker
4 fincan un
2 fincan yoğurt
2 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı sıcak su
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 paket supangle
750 ml süt
1 paket krem şanti
1 su bardağı soğuk süt
2 kutu bonibon
1 küçük kase çikolatalı draje
5-6 adet eti puf

4 yumurtanın aklarını ayırın. Mikserle krem şanti kıvamına gelinceye kadar çırpın. 1 paket krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile iyice çırpıp buzdolabında bekletin. 4 yumurtanın sarısını, 4 fincan şeker ve 2 yemek kaşığı sıcak suyu mikserle 7-8 dakika kadar (şekerler eriyene kadar) çırpın 2 fincan yoğurtu ekleyip karıştırın. 4 fincan unu eleyerek ekleyin, 1 paket kabartma tozu ve 1 paket vanilyayı da ekleyip karıştırın. 2 yemek kaşığı margarin ve en son daha önceden çırpıtığınız yumurta aklarını da ekleyin. Fırın kabınızı iyice yağlayıp unladıktan sonra önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin. Fırından çıkan kekinizi ortada ikiye bölün. Arasına 750 ml. süt ve 1 paket supangle ile hazırladığınız kremayı ve çikolatalı drajeleri yerleştirerek kestiğiniz kekle üzerini kapatın. Kekin üst kısmını krem şantiyle kaplayın. Bonibon ve eti puflarla süsleyerek servis yapın.

