



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KEK

3 SU BARDAĞI UN
1 SU BARDAĞI YOĞURT
1 PAKET MARGARİN
3 ADET YUMURTA
1 ADET KABARTMA TOZU
1 ADET VANİLYA
1 SU BARDAĞI ŞEKER
1 PAKET ÇİKOLATA
2 YEMEK KAŞIĞI RENKLİ ŞEKER

YUMURTA VE ŞEKERİ ÇIRPIN. ERİMiŞ MARGARİN VE DiĞER MALZEMELERİ (ÇİKOLATA VE RENKLİ ŞEKER HARİÇ) DE EKLEYİP İYİCE ÇIRPIN. YAĞLANMiŞ KARE BORCAMA KOYUP FIRINDA PiŞİRİN. ÇİKOLATAYI BENMARİ USULÜ ERİTİP KEKİN ÜSTÜNE DÖKÜN RENKLİ ŞEKERLE SÜSLEYİN.