



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEK REÇELLİ LAMİNGTON KEK

- 5 kaşık margarin
- 1 bardak şeker
- 2 kaşık un
- 2 kaşık nişasta
- 5 adet yumurta sarısı ayrı akı ayrı
- 1 paket vanilya kabartma tozu
- 1 bardak çekirdeksiz çilek reçeli
- Yarım bardak su
- 2 bardak pudra şekeri
- 2 çay bardağı kakao
- 1 su bardağı hindistan cevizi

Yumurta akını 1 tutam tuzla iyice çırpalım şeker yumurtanın sarısı vanilya iyice çırpalım mikserle birbirine yavaşca katalım, iyice çırpılarak diğer kaptan un nişasta kabartma tozu karıştırıp ekliyelim, iyice mikserde çırpalım, yağlanmış kare kalıbımıza döküp önceden ısıtılmış fırında pişirelim kek pişince ortadan 2 bölüme arasına reçeli sürüp kapatalım, küçük kare şeklinde keselim margarini eritip üstüne suyu kakao ve pudra şekerini koyup sos yapalım yaptığımız küçük kare kekleri buna batırıp sonrada hindistan cevizine buluyalım.

