



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOCUKLARA RENKLİ ISLAK KEK

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 10 Yemek Kaşığı un
- 3 Adet yumurta
- 1 Paket bonibon
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Çay Tabak damla çikolata
- 1 Çay Bardak Zeytinyağı
- 4 Yemek Kaşığı kakao
- 1 Su Bardak süt
- 1 Su Bardak toz şeker
- 3 Yemek Kaşığı hindistancevizi
- 1 Paket vanilya

Yumurta ve şekerini derin bir kapta iyice çırpıyoruz. Üzerine süt, Sana klasikin 2 kaşığını (diğer kaşığı tepsiyi yağlamak için kullanacağız) ve kakaoyu, vanilyayı ekleyip iyice karıştırıyoruz. Bu karışımdan kullandığımız su bardağına koyup bir kenara ayırıyoruz. Sonra unu ve kabartma tozunu eleyerek karıştırıyoruz son aşamada tepsiyi veya borcam tercihimidir. Sana klasik ile yağlayıp kaba döküyoruz üzerine eşit uzaklıklarda damla çikolataları serpiştiriyoruz. 170 derece önceden ısınmış fırında 35-40 'c pişiriyoruz. Sıcakken ayırdığımız bir su bardak karışımı üzerine gezdiriyor her yerine ulaşmasını sağlıyoruz. Biraz soğuyunca hindistan cevizi ve bonibonlarımızı ilave edip dilimleyerek servis yapıyoruz. İsterseniz ceviz üzüm veya yaban mersinide koyabilirsiniz hamurunuzda farklı tatlar güzel oluyor. çocuklara yapınca minik borcamlara yapıyorum böylece arayada gitmiyor.