



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI KEK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 1 Su Bardağı süt
- 3 Adet yumurta
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket kakao
- 500 gr vanilyalı dondurma
- 2 Su Bardağı un
- 3 Fincan toz şeker

Çırpma kabına unu alın ve üzerine 3 adet yumurtayı ekleyip yavaşça karıştırın. Sonrasında sıra ile toz şeker, süt, margarin ve kakaoyu ekledikten sonra iyice karıştırın. Karışım tek renk olduktan sonra karışımı oda sıcaklığında 10 dk bekletin. Karışımı 2 ye böldükten sonra ayrı tepsilerde 175 derece fırında pişirin. Soğuduktan sonra tepsilerden çıkarıp buzdolabında bekletin daha sonra vanilyalı dondurmayı keserek iki kekin arasına yerleştirin.