



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZGİYAY KEK

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Çay Bardağı nişasta
- 1 Adet kabartma tozu
- 2 Bardak şeker
- 3 Adet yumurta
- 1 Avuç çikolata parçacıkları
- 1 Adet vanilya
- 1 Aldığı kadar un
- 1 Bardak süt

Derin bir kaba yumurtaları ve şekerini koyup mikser yardımıyla iyice karıştırıyoruz. Karışımındaki şeker iyice eriyene kadar karıştırmaya devam ediyoruz. Sonra sütü, SANA MARGARİNİ ve nişastayı ekliyoruz. Son olarak un, kabartma tozu ve vanilya birlikte çikolata parçacıklarını ekleyip, karıştırıyoruz. Karışımı küçük kek kalıplarımızın yarısına kadar doldurup, önceden ısıtılmış 180-200 derecelik fırınımıza koyup, pişmesini bekliyoruz.