



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## İSPANYOL KEK

125 gr pudra şekeri  
5 Adet yumurta  
75 gr rendelenmiş çikolata  
125 gr galeta unu  
100 gr margarin  
75 gr dövülmüş ceviz  
2 Tatlı kasığı tarçın  
Yarım limon rendesi  
Vanilya sosu için:  
1 Su bardağı süt  
2 Adet yumurta sarısı  
1 Kahve fincanı tozşeker

Yumurtaları teker teker bir kaba kırarak mikserle karıştırın.

Mikseri bırakıp geri kalan malzemeleri bir kasık yardımı ile yumurtalara yedirin.

Hazırladığınız karışımı teflon bir kek kalıbına veya varsa küçük kek kalıplarına dökerek önceden ısıtılmış 175 dereceli fırında 35 dakika pişirin.

Üstüne vanilya sosu dökerek süsleyin.

Vanilya sos için küçük bir tencerede süt, vanilya ve şekeri ağır ateşte karıştırarak kaynatın.

Ayrı bir kapta yumurta sarılarını karıştırın.

Kaynamış süttten azar azar alarak yumurtalara yedirin.

Sonra ocaga olarak karıştırarak kaynatın.