



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JELİBONLU KAPKEKLER

1 paket çikolatalı muffin mix
325 g ikolatalı Bisküvi kırıntıları
1 paket çikolata buzlanma
1 paket jelibon (sakızlı solucanlar)
50 gr margarin

Hazır paketteki kek malzemesine margarini de ekleyerek yoğuruyoruz. 180 derece fırında pişiriyoruz. Soğuyunca üzerine buzlanmadan sürüp onun üzerinede çikolatalı bisküvi kırıntılarını serpiyoruz en üstünede solucan jelibonları yerleştiriyoruz.