



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKAOLU ÇİLEKLİ TOMBİŞLER

4 adet yumurta  
2 bardak şeker  
1 bardak süt  
2 kaşık kakao  
1 bardak sıvıyağ  
2 bardak un  
1 paket kabartma tozu  
2 paket vanilya  
75 gr margarin  
Yarım bardak un  
Yarım kaşık nişasta  
Yarım lt süt  
1 bardak şeker  
Yeterince çilek

Öncelikle keki hazırlayıp 175 C fırında pişirin.

Kek pişerken kremayı hazırlayın: Margarin, un ve nişastayı, unun kokusu çıkana kadar kavurun.

Kalan malzemeleri ekleyip krema kıvamına gelene kadar karıştırıp soğutun.

Kek pişince hafif soğutup çay bardağıyla kesin. Artan kısımları blenderla ufalayın ve geniş bir kaseye alın.

Kestiğiniz dairelerden birini alıp soğuk süte batırın Üzerine bir parça muz dilimi ve 1 tatlı kaşığı krema koyun.

Bu halde ufalanmış keklerin olduğu kaseyin içine yerleştirip kremanın etrafını elinizle bastırarak kek parçalarıyla kapatın.

Elinize alıp avucunuzla biraz daha düzeltin Aynı işlemi tüm daireler için tekrarlayın.