



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAT KAT KAP KEKLER

2 yumurta
50 gram bitter çikolata
1 ay bardağı pudra şekeri
1 limon ya da portakal kabuğı rendesi
1 palet kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
1 ay bardağı sıvı yağ

Yoğurma kabının içinde unu, kakaoyu, kabartma tozunu ve vanilyayı karıştın. Üzerine pudra şekerini ekleyip iyice harmanlayın. Bu kuru malzemelerin üzerine sıvı yağ ilave ederek hamur haline getirin. Hamurdan parçalar koparın, tahta kalıplarınız varsa içlerine yerleştirip bastırın. Top şeklindeki kâğıt kek kalıbına paylaştırın, kurabiye'nin şekillice çıkması güzel olacaktır. 190 derecedeki fırında 15 dakika pişmeye bırakın. Soğutup servis tabağına aktarın. Üzerine kremşanti ya da labne peynirli bir krema hazırlayın mevsim meyvelerini dilimleyip tam ortasına yerleştirin. Kat kat tabaklara sıralayın.