



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEPEK UNLU KEK

2 su bardağı tozşeker,
6 çorba kaşığı margarin,
2 adet yumurta,
1 paket kabartma tozu,
1 paket vanilya,
1 su bardağı eritilmiş bitter çikolata,
1 su bardağı krema,
3,5 su bardağı kepekli un.
Kreması için:
Yarım litre süt,
4 çorba kaşığı tozşeker,
1 adet yumurta,
4 çorba kaşığı un,
1 kutu labne peyniri.
Üzerine:
Kıyılmış antepfıstığı

Şeker ve margarini iyice çirpın. Yumurtaları teker teker ekleyin. Karıştırmaya devam edin. Vanilyayı, kabartma tozunu, 1 su bardağı kremayı ve eritilmiş bitter çikolatayı ilave edin. Kepekli unu da ekledikten sonra iyice karıştırın. Hazırladığınız karışımı dikdörtgen bir kek kalıbına boşaltın. 170 derece fırında 55-60 dakika pişirin. Krema için sütü, şekeri ve çirpılmış yumurtayı tencereye aktarın. Süt ılınmaya başladığında unu azar azar ve sürekli karıştırarak ekleyin. Topaklanmaması için sürekli karıştırın. Karışım koyulaştığında tencereyi ateşten indirin. Labne peyniri ekleyin. İyice karıştırın. Dilimlenmiş kekin üzerine kremayı dökün. İnce kıyılmış antepfıstığı ile süsleyerek servis yapın.