



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
8 adet kestane şekeri
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı süt
Yarım paket margarin (eritilmiş)
2,5 su bardağı un

Yumurta ve şeker bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine süt ve margarin eklenir. Daha sonra elenmiş un, kabartma tozu ve vanilya katılır. Karışımın içine küçük parçalara ayrılmış kestane şekeri ilave edilir. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 55 dakika pişirilir. Soğuyunca kalıp ters çevrilir.

[ML® Kestaneli Bonbon için tıklayın](#)