



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ TOP KEK

1 paket Ülker Sade Pötibör Bisküvi
2 adet yumurta
1 ay bardağı tozşeker
1 ay bardağı süt
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı un
1 paket kabartma tozu
8-10 tane haşlanmış kestane

Pötibör bisküvileri mutfak robotunda un haline getirin. Pişmiş kestaneleri elinizle kırarak küçük parçalara bölün. Fırını 170 dereceye ayarlayıp ısıtın. Top kek kalıplarını hazırlayın. Bir kapta yumurtaları şekerle çırparak köpürtün. Süt ve yağı ekleyip tekrar çırpın. Bisküvi ununu, kabartma tozu ve normal unu ilave edip karıştırın. Kestaneleri ekleyip bir kez daha karıştırın. Kek hamurunu yağlanmış top kek kalıplarına doldurup önceden ısıtılmış 170 derece fırında 15-20 dakika kadar pişirin. Soğuyunca kalıplardan çıkarıp servis yapın.
