



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KÖSTEBEK KEK

3 adet yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı süt  
3 çorba kaşığı kakao  
150 gr sıvı yağ  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
1,5 su bardağı un  
Kreması için:  
3 su bardağı süt  
1 çay bardağı toz şeker  
3,5 çorba kaşığı un  
1 paket toz krem şanti  
1 paket vanilya  
2 adet muz  
1 avuç damla çikolata

Keki için yumurta ve şekeri çırpalım. İçine sıvıyağ, süt, kakao, vanilya, kabartma tozu ve unu ekleyip karıştıralım. Fırın tepsisine kek hamurunu yayıp ısıtılmış 175'Cde pişirelim. Kek soğurken bir taraftan kremayı hazırlayalım. Un, süt ve şekeri bir tencereye alıp karıştırarak pişirelim. Kaynayınca altını kapatıp vanilya ve krem şantiyi ekleyelim. 5 dakika mikserleyelim. Soğumaya bırakalım. Keki su bardağı ağızıyla keselim. Kenarlarında kalan kek parçalarını elimizle ya da robotla parçalayıp un ufak edelim. Muzları halka halka doğrayalım. Soğuyan kremanın içine damla çikolataları ekleyelim. Kek diliminin üstüne muz dilimleri dizelim. Üstüne bombeli olacak şekilde kremayı koyalım ve parçaladığımız kek kırıntılarına bulayalım tüm kek dilimleri için aynı işlemi yapıp bir kaç saat dolapta dinlendirip servis yapalım.

