



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖSTEBEK KEKLER

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
75 gr. margarin
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı kakao
Aldığı kadar un
1 paket krem şanti
2 yemek kaşığı damla çikolata
1 su bardağı süt
3 adet muz

Şeker ve yumurtayı bir kaba ilave edin çırpın.

Ardından oda sıcaklığında margarin, kabartma tozu, vanilya, kakao ve aldığı kadar un ilave edip koyu kıvamda kek hamuru elde edin.

170 derecelik ısıtılmış fırında pişirin.

Pişen keki soğumaya bırakın ılıdığında kenarlarında 2 cm bırakıp ortasını kaşık yardımıyla oyun. (keki parçalamadan düz bir şekilde)

Oyduğunuz kısma dilimlenmiş muzları yerleştirin, krem şantiyi sütle çırpın içine damla çikolata derseniz çikolata parçaları ekleyip muzların üstüne ilave edin.

Kaşıkla çıkardığınız kek parçasını ufalayın ve krem şan tinin üzerine tamamen kapatacak şekilde yayın (krem şantiye yapışması için hafif bastırın)

En az 2-3 saat buzdolabında bekletin sonra servis yapın.

