



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM ŐANTİLİ KEK

2 adet yumurta
1 su bardađı un
1/2 su bardađı süt
1/2 sıvı yağ
1 paket kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Kek karışımını büyük boy borcama dökerek 175 derecede pişirin. Kreması için 2 fincan un, 2 fincan Őeker 1/2 su bardağı süt pişirin. 1 su bardağı sütle 1 paket krem Őantiyi karıştırın. Sođuyan krema ile iyice çırpılarak sıcak kekin üzerine dökün. Servis yapılırken üzerine sıcak okolata sosu dkn.

ML® Őantili Viřneli Kek (görsel)