



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREMALİ ISLAK KEK

150 Gr Sana Klasik  
1,5 Bardak toz şeker  
2 Bardak un  
1 Yemek Kaşığı kakao  
1 Paket kabartma tozu  
1 Paket krem şanti  
1 Paket çikolata sosu  
5 Bardak süt  
1 Paket vanilya  
2 Adet yumurta

ÇIRPMA KABINIZIN İÇİNE YUMURTALARINIZI KIRIN.ŞEKERİNİZİ KATIP KÖPÜRENE KADAR ÇIRPIN. KAKAONUZU, VANİLYA VE 1,5 BARDAK SÜTÜNÜZÜ EKLEYİN.ÇIRPTIĞINIZ KARIŞIMDAN 1 BARDAK AYIRIN.KALAN KARIŞIMA 150 GR ERİTİLMİŞ SANA KLASİK MARGARİNİ EKLEYİN.KABARTMA TOZU VE UNU DA ELEYEREK KATIN VE ÇIRPMAYA DEVAM EDİN.175 DERECE FIRINDA PIŞİRDİĞİNİZ KEKİ SOĞUTUN.AYRI BİR YERDE PAKET ÜZERİNDEKİ TARİFE UYGUN OLARAK KREM ŞANTİNİZİ ÇIRPIN VE DOLAPTA SOĞUTUN.BİR TENCEREDE ÇİKOLATA SOSUNUZU PAKET ÜZERİNDEKİ TARİFE UYGUN OLARAK PIŞİRİP SOĞUTUN.KEKİNİZİN ÜZERİNE KREM ŞANTİYİ SÜRÜN.ÇİKOLATA SOSUNU DA ÜZERİNE DÖKEREK SERVİS YAPIN.