



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI MİNİK SANDVIÇ KEKLER

2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı kakao
1 çorba kaşığı yumuşak margarin
4 çorba kaşığı tozşeker
2 adet yumurta
Krema için:
1 paket sütle çırpılmış krem şanti
1 tepeleme yemek kaşığı hindistancevizi
2 çorba kaşığı kuru meyve şekerlemesi
1 tüp limon esansı

Tüm krema malzemesini karıştırıp dolapta bekletin. Krem şanti yerine dondurma koyabilirsiniz. Yumurta ve şekeri köpürtün diğer malzemeleri ekleyin ve çırpın yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine 1 tatlı kaşığı kaşığı koyup hafifçe yayıp bir daire oluşturun (isterseniz yağlı kağıda çiçekler yada kalpler çizip üzerini keki düzgünce yayın öyle pişirin) 150-160 derecelik fırında 4-5 dak pişirin. Yağlı kağıttan dikkatlice spatulayla çıkarın soğumaya bırakın (düz bir yerde soğusun yoksa nasıl soğuduysa öyle kalır) İçine bolca kremadan koyup sandviç şekli verin üzerine istediğiniz şekilde kurabiye kalıbını koyun ve pudra şekeri serpin.