



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUNTA KİNTE

Yarım litre süt
125 gr margarin
3 adet yumurta
3 yemek kaşığı kakao
1 paket kekun, sade (yoksa gzkararı un)
1 paket kabartma tozu

Süt ile yağı, yağ eriyene kadar ısıtın. 3 yumurtayı şekerle çırpın, kakaoyu ekleyin ve bu karışıma sütü azar azar ilave edin.
Bu karışımdan 1 su bardağı ayırın. Geriye kalana kek unu ekleyin. İyice çırpıp yağlanmış dikdörtgen bir fırın kabına boşaltın. 175 derecede fırında pişirin.
Krdan batırarak piştiğini kontrol edin. Piřince fırından çıkartıp 1 bardak sütlü karışımı yavaşça üzerine gezdirin. Sođuduktan sonra isteğe göre meyve, antep fıstığı ve krem şanti ile süsleyin.
