



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUNTA KİNTE

125 Gr Sana Hamurışı
1 Paket kekun
2 Su Bardağı toz şeker
3 Adet yumurta
0,5 Litre süt
3 Yemek Kaşığı kakao

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 kekunu ekleyin. İyice çırpıp yağlanmış dikdörtgen bir fırın kabına boşaltın. 175C fırında pişirin. Kürdan batırarak piştiğini kontrol edin. Pişince fırından çıkartıp 1 bardak sütlü karışımı yavaşça üzerine gezdirin. Soğuduktan sonra isteğe göre meyve, antepfıstığı ve krem şanti ile süsleyin.