



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAGMA KEK

Kek için:

3 yumurta

1 su bardağı şeker

1/2 (yarım) su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı süt

2 su bardağı un

3 yemek kaşığı kakao

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Kreması için:

4 su bardağı süt

1 su bardağı şeker

2 yemek kaşığı nişasta

1 yemek kaşığı un

1 paket vanilya

1 yemek kaşığı tereyağı

1 portakal kabuğu rendesi

Kreması için tereyağı ve vanilya hariç tüm malzemeyi tencereye alıp sürekli karıştırarak kaynatıyoruz. Ocaktan alınca vanilya ve tereyağını ekleyip ılınmaya bırakıyoruz. Kek malzemelerini çırpıp yağladığımız 24-26 santimlik yuvarlak kalıbımıza döküyoruz. Kremayı da kek harcımızın tam ortasına döküp 180 derece fırında 40-45 dakika pişiriyoruz.

