



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MERMER KEKİ (FRANSA)

İçindekiler

125 g tereyağı

175 g toz şeker

250 g un

kabartma tozu

3 yumurta

30 g (1 çorba kaşığı) toz çikolata

1/2 bardak süt

Şekerle tereyağını krema haline getirin, 3 yumurta ile unu ilave edin. Karışımı ikiye ayırın. Yarısına çikolata ve süt ekleyin. Kalıba bir sıra sade, bir sıra çikolatalı karışım halinde dökün. 45 dakika 200°C'de pişirin.

[ML® Mermer Kek için tıklayın](#)