



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİK KÖSTEBEKLER

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Su Bardağı şeker
- 2 Çorba Kaşığı kakao
- 1 Yemek Kaşığı Sana Margarin
- 4 Adet yumurta
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket vanilya
- 5 Yemek Kaşığı un
- 1 Su Bardağı süt
- 2,5 Su Bardağı süt
- 1 Su Bardağı sıvı yağ
- 1 Yemek Kaşığı nişasta
- 1 Paket kabartma tozu
- 75 gr tereyağı
- 2 Su Bardağı un
- 2 Su Bardağı şeker

KEKİ HAZIRLAYIP 175 DERECELİK FIRINDA PİŞİRİN. Bİ KABA MARGARİN UN NİŞASTAYI KOYUP KOKUSU ÇIKANA KADAR KAVURUN. KALAN MALZEMELERİ EKLEYİP KREMA KIVAMINA GELENE DEK KARIŞTIRIP SOĞUTUN. KEKİ ÇAY BARDAĞIYLA KESİN. KALAN KEKLERİ UFALAYIP GENİŞ BİR KASEYE ALIN. KESTİĞİNİZ DAİRELERİ ALIP SOĞUK SÜTE BATIRIN ÜZERİNE BİR DİLİM MUZ VE BİR KAŞIK KREMA KOYUN. BU HALDE UFALADIĞINIZ KEK PARÇALARININ İÇİNE KOYUN VE HER YERİNE PARÇALARDAN YAPIŞMASINI SAĞLAYIN. DİĞER DAİRELERİDE AYNI ŞEKİLDE TEKRARLAYIN.