



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NESCAFELİ ÇİKOLATA DOLGULU ESMER KEK

- 4 adet yumurta
- 1 bardak toz şeker
- 1 bardak sıvı yağ
- 25 gram margarin
- 1 bardak süt
- 1 paket kabartma tozu
- 2,5 bardak un
- 1 paket kakao
- 1 çay bardağı nescafe
- 1 paket damla çikolata

Yumurta ve şeker çırpılır, süt, sıvı yağ, margarin, kakao ve nescafe eklenip biraz daha çırpılır. Kabartma tozu ve azar azar un ilavesi ile kek kıvamı sağlanıp elde edilen karışımın yarısı kek kalıbına dökülür. Üzerine karışımın her tarafı kapatılacak şekilde damla çikolatalar serpilir. Karışımın diğer yarısı da dökülüp 175 derecede pişirilir.

