



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NESCAFELİ KEK

1 corba kaşığı margarin
3 adet yumurta (süslemek için)
2 su bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı renkli şekerleme
1 su bardağı soğuk su
2 corba kaşığı neskafe
200 gram eritilmiş margarin
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
100 gram beyaz çikolata

Yumurta ve tozşekeri mikserle iyice çırpın 1 su bardağı soğuk suda erimiş neskafe ve margarini yumurtalı karışıma ekleyip çırpmaya devam edin. Elenmiş un ve kabartma tozunu ilave edip iyice karıştırdıktan sonra yapılan kek kalbına boşaltın. Hamuru önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30 dakika pişirin. Soş için çikolata ve margarini bir kaba koyun. Benmari usulü eritip servis tabağına aldığınız kekin üzerine boşaltın. Üzerine renkli şekerlemelerle süsleyip, dilimleyerek servis yapın.