



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REÇELLİ SÖNMÜŞ KEK

- 1 adet Penguen Karışık Meyve Reçeli
- 1 adet hazırladığımız ama kabarmamış kek
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 yemek kaşığı kakao

Pudra şekeri ve kakaoyu ayrı ayrı yayvan bir tavaya koyun

Keki bir karıştırma kabına koyun ve parçalayın.

Üzerine yarım kavanoz Penguen Karışık Meyve Reçeli ilave edip yoğurmaya başlayın.

Hamur kıvamına gelince ufak toplar haline getirin ve içinde kakao ve pudra şekeri olan tabaklara yuvarlayın.

Üzeri tamamen kaplanınca servis tabağına koyun.

Dilerseniz üzerine kalan reçeli dökerek servis edin.

Bu tarifi Penguen'in Tüm Reçelleri ile yapabilirsiniz.

