



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RENKLİ AĞLAYAN KEK

100 Gr Sana Hamurışı  
2 Su Bardağı krema  
1 Yemek Kaşığı renkli granüller  
2 Adet yumurta  
2 Yemek Kaşığı kakao  
2 Su Bardağı kakaolu puding  
1 Paket kabartma tozu  
1 Su Bardağı şeker  
1 Su Bardağı süt

4 bardak un, şeker, yumurta, kakao, sana hamur işi margarin, süt ve kabartma tozunu karıştıralım. Yağlanmış yuvarlak borcama dökelim karışımı. Önceden ısıtılmış fırında pişirelim. Piştikten sonra soğutalım. Soğuduktan sonra arasını bıçakla keselim. Ara kata kremayı koyalım. Diğer kek katını koyup üzerine pudingi yayıp. Üzerini renkli granüllerle süsleyelim.