



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENKLİ KEK

250 gram sanakase
1 su bardağı pudra şekeri
3 adet yumurta
1 paket vanilya
2 su bardağ un
2 yemek kaşığı mısır nişastası
180 ml süt
2 yemek kaşığı kakao
1 yemek kaşığı süt
1 tutam sarı ve pembe gıda boyası

Şeker ve oda sıcaklığında kışana margarini pürüzsüz hale gelip iyice kabarıncaya kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ilave edin. Un, nişasta, vanilya ve sütü 2 seferde karışıma ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Oluşan karışımı üç ayrı kaba bölün. Birinci kaba pembe gıda boyasından azıcık ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. İkinci kaba sarı gıda boyası ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Üçüncü kaba kakaoyu ve 1 yemek kaşığı sütü ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Yağladığınız top kek kalıplarına istediğiniz sırayla birer kaşık renkli hamurlardan koyun. Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında 20 dakika kadar pişirin.