



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜSLÜ KEKLER

- 1 Bardak Kek için;çekilmiş fındık
- 1 Paket Kek için;kabartma tozu
- 1 Bardak Kek için;toz şeker
- 3 Çorba Kaşığı Kek için; kakao
- 4 Adet Kek için;yumurta
- 125 gr Kek için;erimiş margarin
- 1 Çay Kaşığı Üzeri için;pembe gıda boyası
- 1 Paket Üzeri için;krem şanti
- 1,5 Bardak Kek için;ılık süt

Kek malzemelerini çırpıp minik kalıplara dökün ve 170 derece fırında 25 dk pişirin.Kremşantiyi sütle çırpıp yarısını başka bir kaba alın ve içine gıda boyasını karıştırın.Uçları yıldız uçlu olan Ayrı sıkma torbalarına kremşantileri alıp keklerin üzerini süsleyin.