



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVADA SANDVIÇ KEK

60 gram çikolatalı fırdık kreması
2 bardak un
1 paket vanilya
1 bardak süt
100 gram margarin
2 adet yumurta
1 bardak toz şeker

Her zamanki gibi ilk önce yumurta ve toz şeker çırpılır. Üzerine süt, vanilya ve margarin ilave edilir. Ardından un yavaş yavaş ilave edilip karıştırılır. Kek hamurunun yarısı tavaya dökölür tencere kapağı ile kapatılarak kızartılır. Altı kızaran hamuru tencere kapağının yardımıyla balık pişirilir gibi ters çevrilerek tavaya tekrardan konulup öteki tarafı pişirilir. Diğer kek hamurunun yarısı da bu işlemde geçirilir. Pişen kek hamurları tezgaha alınıp çay bardağı yardımıyla yuvarlak kesilir. Her bir yuvarlağın üzerine çikolatalı fırdık kreması sürölüp başka bir yuvarlak kekle kapatılır.

