



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOP KEK

Bir kek hamuru, herhangi bir un olabilir

1 kap kek süsü

Badem ezmesi ya da parça çikolata, eritilmiş

Süsler (farklı renkte çikolatalar, dövülmüş fıstık, renkli şeker ve çikolata parçaları)

Kek hamurunu üzerindeki tarife göre karıştırıp pişirin

Keki fırından çıkartın ve henüz sıcakken parçalara ayırıp geniş bir kaseye koyun.

Keki iyice ufalayın

Kek süsünün tamamını kekin üzerine boca edin ve iyice karıştırın

Karışımı küçük parçalar alıp top şeklinde yuvarlayın. Sonra bir kurabiye kağıdına ve parşömene sarın.

Bir saat soğumasını bekleyin.

Çikolatayı ya da badem ezmesini mikrodalgada eritin. Ocak üzerinde eritiyorsanız bir yemek kaşığıyla karıştırmanız gerekebilir.

Hazırladığınız kek hamuru toplarına çikolata eriyiğine daldırıp bir kenarda bekletin.

Eğer istiyorsanız, çikolata eriyiğine daldırdıktan sonra kek toplarını dilediğiniz gibi süsleyin.