



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VANİLYA SOSLU KEK

150 gram margarin
2 adet yumurta
1 su bardağı tozşeker
2 su bardağı un
1 su bardağı toz badem
Yarım paket kabartma tozu
1 çay bardağı süt
1 çorba kaşığı tepeleme tozşeker
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 kahve fincanı kıyılmış beyaz çikolata
Yarım su bardağı toz antepfıstığı

Kek için yumurta ve tozşekeri derin bir kaptaki mikserle 2 dakika çırpın. Ayrı bir kaptaki un, toz badem ve kabartma tozunu harmanlayıp, yumurtalı karışıma yavaşça eklerken, bir taraftan da karıştırın. En son eritilmiş margarin ve sütü azar azar ilave ederken, tahta bir kaşıkla yavaşça karıştırarak karışıma yedirin. Hamuru küçük kek kalıplarına pay edin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 20-25 dakika pişirin ve soğuması için bir kenara alın. Vanilya sos için bir tavaya süt, tozşeker, yumurta sarısı, nişasta ve vanilyayı koyup, orta ateşte sürekli karıştırarak kaynatın. Tavayı ocaktan alın ve içine beyaz çikolatayı katıp, eriyene kadar karıştırın. Tam olarak soğuması için arada bir karıştırmaya devam edin. Soğuyan kekleri kalıplardan çıkarın ve uç kısımlarını önce soğuyan vanilyalı sosa batırın. Daha sonra toz antepfıstığına batırıp, servis tabağına alın.