



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YANARDAĞ KEKİ

1 paket Dr. Oetker Şoko Kek Karışımı
4 yumurta
175 g yumuşak margarin
100 ml (1 çay bardağı) süt
50 g (1 çay bardağı) fındık kırığı
1 poşet Dr. Oetker Meyveli Sos
200 ml (2 çay bardağı) su

Şoko kek karışımını yumurta, margarin ve süt ile 3-4 dakika çırpın. 28 cm çapındaki yağlanmış kelepçeli kalıba yayın ve pişirin.

Fırından aldığınız keki, 10-15 dakika sonra kalıptan çıkartın. Soğuyan kekin kenarlarını keserek (2 cm derinliğinde) çıkartın. Çıkardığınız kekleri ufalayın ve fındık kırığı ile karıştırın.

Meyveli sosu 2 çay bardağı su ile tarifine göre hazırlayın ve soğutun. Fırça yardımı ile kekin üzerine bir miktar meyveli sos sürün. Ufalanmış kek ve fındıktan oluşan karışımın tamamını kekin üzerine serpin. Üzerine kalan sosu dökün.

Dilimleyerek servis yapın.
