



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YASTIK KEK

250 gr margarin
250 gr şeker
4 adet yumurta
350 gr un
100 gr beyaz çikolata
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 adet limon

1- Meyveleri çözdürün ve beyaz çikolatayı eritin. Fırını 180° C'ye ısıtın.

2- Yağı mikserle iyice çirpin. Yavaş yavaş şekeri, vanilyayı ve limon kabuklarını ekleyin. Yumurtaları teker teker ekleyerek çirpin. Hamur homojen bir hale geldikten sonra çikolata veya yoğurdu ekleyin. En son elenmiş unu ve kabartma tozunu karıştırın.

3- Fırın tepsisini iyice yağlayın. Hamurun 2/3'ünü tepsiye sürün. Kıvamının sürülecek gibi olması lazım, fazla akıcı olmaması gerekiyor. Tepsiyi, yeriniz varsa buzdolabına kaldırın. Bögürtlenleri ezip, püre haline getirin. Süzgeçten geçirip kalan hamura ekleyin. İyice karıştırın. Buzdolabındaki hamurun üzerine bıçakla istediğiniz büyüklükte kafes şeklinde çizgiler çizin. Kareler çok küçük olmasınlar, çünkü kırmızı kafes fırında biraz yayılacak.

Kırmızı hamuru, sıkma torbasıyla kafesin çizgilerini izleyerek sıkın. 30-35 dakika kadar pişirin. Kürdan testini mutlaka yapın.

4- Kek iyice soğuduktan sonra üzerine erimiş çikolata ile minik kafesler yapabilirsiniz. 30gr. bitter veya beyaz çikolata yeterli geliyor. Çikolatayı eritip, pişirme kağıdından yaptığınız minik bir külah ile kafesi istediğiniz kalınlıkta çizebilirsiniz.