



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYALI KEK

Anadolujet Magazin

2 yumurta
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı rendelenmiş çikolata
1 su bardağı haşlanmış suyu süzölmüş ezilmiş barbunya
2 su bardağı un
1 limon kabuğı rendesi

Öncelikle yumurtayı toz şekerle mikserde çırpın. Daha sonra yağı, sütü, çikolatayı, limon kabuğı rendesini, kabartma tozunu ve barbunyayı koyup karıştırın. Ardından unu ilave ederek çırpın. Daha sonra yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına dökerek soğuk fırına koyun. Fırını 165-170 dereceye getirip bir saat hiç açmadan pişirin. Biraz soğuyunca kalıptan çıkartın ve iyice soğutarak servis yapın. Not: İsterseniz dövölmüş ceviz, fıındık veya fıstıkta koyabilirsiniz.

