



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KAKAOLU İNCE KEK

- 4 yumurta
- 5 kahve fincanı şeker
- 5 kahve fincanı un
- Yarım palet kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 çay bardağı su
- 3 çorba kaşığı kakao
- 2 adet portakalın kabuğu
- 1 çay bardağı kıyılmış ceviz
- 3 su bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Şekeri, sıvı yağı, kakaoyu, erimiş çikolatayı ve sütü iyice çırpın. Yumurtayı derin bir kabın içinde çırpın ve sütlü çikolatalı karışımın içine döküp çırpıma devam edin. Unu, vanilyayı, kabartma tozunu ekleyin. Portakal kabuklarını rendeleyin. Bu karışımı fırına dayanıklı bir kabın içine boşaltın. Cevizleri üzerine serpin ve 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. İstenirse üzerine reçel sürülebilir.

