



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI CEVİZLİ KEK

- 1.5 su bardağı toz şeker
- 3 adet yumurta
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı dövölmüş ceviz
- 1/2 su bardağı dövölmüş fırdık
- 3 orba kaşığı kakao
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı un
- 1 paket krem şanti
- 1 su bardağı soğuk süt
- 2 dal nane yaprağı

Şeker ve yumurtaları çırpın. Üzerine sıvı yağ ve suyu ilave edin. Ceviz, fırdık, kakao ve vanilyayı da karışımaya katın. Kabartma tozunu una ekleyip harca ilave edin. Kek kalıbını yağlayıp unlayın. Hamuru kalıba döküp önceden ısıtılmış 190 derece fırında 40 dakika pişirin. Krem şantiyi sütle çırpıp kek soğuduktan sonra ortasına koyun.