



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PARÇALI KEK

2 su bardağı toz şeker
9 orba kaşığı sıvıyağ
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı krema
1 paket vanilya
3,5 su bardağı un
1,5 paket bitter çikolata

2 su bardağı toz şeker ile 9 çorba kaşığı sıvıyağı karıştırın, teker teker yumurtaları ekleyip, çırpın. 1 paket vanilya ve 1 paket kabartma tozu ile 1 su bardağı kremayı da şekerli malzemeye ilave edin, malzemeler iyice karışınca elenmiş unu da azar azar ilave edin. Hazırladığınız karışımı dilediğiniz biçimde bir yağlanmış, kek kalıbına dökün. Çikolatayı ufak parçalara ayırıp, hamurun ,,ne atın, orta ısıllı fırında 1 saat pişirin.