



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ ÇİKOLATALI KEK

Malzeme

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 200 g Sana Zeytinyağılı margarin
- 2,5 su bardağı un
- 500 g çilek
- ½ su bardağı damla çikolata
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- ½ su bardağı fındık

Hazırlanışı

1. Derin bir kâseye yumurtaları kırıp içine şekeri ilave edin. Çırpıcı veya mikser yarımıyla şeker iyice eriyene kadar çırpın.
2. Şeker eriyip kabardıktan sonra oda sıcaklığında yumuşatıp küçük küplere kestiğiniz Sana Zeytinyağılı margarini ekleyip karıştırmaya devam edin.
3. Daha sonra bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu, vanilyayı ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın.
4. Kek harcını Sana ile yağlayıp unladığınız kek kalıbına alın. Üzerine damla çikolataların ve çekilmiş fındıkların yarısını serpin.
5. Çilekleri boyuna ikiye kestikten sonra kek harcına batırıp üstüne kalan damla çikolataları ve fındıkları serpin.
6. Önceden 185 derecede ısıtılmış fırında keki pişirip, keki iyice soğutun.
7. Dilimledikten sonra krem şanti veya vanilyalı dondurma ile servis edin.