



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI ÇİZGİLİ KEK

2 orba kaşığı granül kahve
125 gr margarin
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 adet yumurta
4 orba kaşığı esmer şeker
10 adet kuru kayısı
1 kase ceviz
100 gr bitter çikolata
1 su bardaęı un
1 su bardaęı ikolata

Margarini ve çikolata kısık ateşte eritilir, karıştırma kabına yumurtalar kırılır. Esmer şeker ilave edilip karıştırılır daha sonra granül kahve, vanilya ve kabartma tozu ilave edilir. Kayısılar doğranarak eklenir, içine iri kıyılmış ceviz katılır. Daha sonra çikolata, tereyağı karışım da ilave edilerek unu verilir ve iyice karıştırılır ve fırın kabına alınır. 170 derecelik fırında pişirilir ve çikolata eritilir. Piřen kekin üzerine çizgiler yapılır, soğuduktan sonra servis yapabiliriz