PORTAKALLI ÇİKOLATALI MEKİK

Samsun İl Tarım Müdürlüğü

2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
4 yumurta
1/2 su bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
150 gr bitter çikolata
1 çay bardağı taze portakal suyu
1/2 çay bardağı portakal kabuğu rendesi

Bir kapta kısık ateşte 5 dakika kadar tereyağını eritin ve ılımaya bırakın. Unu, kabartma tozunu ve tuzu karıştırın. Büyükçe bir kapta yumurtaları ve şekeri iki misli kabarana kadar blender ile çırpın. İçine vanilya, portakal suyu ve kabuğu rendesini katın ve azar azar unu yedirin. En son ılımış tereyağını ekleyin üstünü kapatın ve buzdolabında 1 saat tutun. Yeteri kadar mekik kek kalıbını hafifçe yağlayın ve harcınızdan bunların ortasına birer kaşık koyun. Önceden ısıtılmış harlı fırında 10 dakika pişirip çıkartın. Kalıpları tersinden sert bir zemine vurarak kekleri çıkartın ve soğumaya bırakın. Bir kapta ben mari usulü ile çikolatayı eritin. Soğumuş keklerin her birinin 1/3 ünü bu çikolataya batırıp fazlasını silkeleyerek düşürün. Oda sıcaklığında 1 saat kadar çikolata sertleşene kadar bekletip servise sunun.



© lezzetler.com tarif no:87459 • adı:Portakallı Çikolatalı Mekik • gönderen:Turhan Tapucu • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:14