



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

5 ÇAYI KEKİ

150 gram tereyağı
3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
3 çorba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
100 gram bitter çikolata
3 çorba kaşığı kakao
2,5 su bardağı un

Eritilmiş yağı ve şekerini bir kabın içinde ısıtıp eritin. Yumurtayı yoğurdu da çırpıp şekerli karışımın içine ekleyin. Hepsini bir kabın içinde karıştırın. İçine kabartma tozunu, unu ekleyip karıştırmaya devam edin. Sıvı yağ ve 1 su bardağı sütü de ekleyip karıştırmaya devam edin. Daha sonra bu kek harcının çoğunu yağlanmış kek kalıbına boşaltın. Kalan kek harcına kakao ve erimiş çikolata ekleyip karıştırın. Bunu da beyaz kek harcının üzerine dökün. 175 derecedeki fırında 45 dakika pişmeye bırakın. Fırından aldığınız kekin soğumasını bekleyin.