



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACIBADEM KURABİYELİ KEK

<https://www.elele.com.tr>

110 g bitter çikolata
110 g tereyağı (oda ısısında yumuşatılmış)
110 g toz şeker
3 yumurta
60 g un
60 g Acıbadem kurabiyesi
1 yemek kaşığı toz şeker
Süslemek için:
Yaban mersini ve nane yaprağı
Pudra şeker

Çikolatayı benmari usulü eritip soğumaya bırakın. Bir kapta tereyağı ve toz şekeri mikserle iyice çırpın. Yumurta sarılarını teker teker ekleyip çırpmaya devam edin. Çikolatayı ilave edip karıştırın. Un ve ufalanmış bisküvileri ekleyip iyice karıştırın. Yumurta aklarını bir yemek kaşığı toz şekerle birlikte mikserle iyice çırpın. Karışımı hamura ekleyip kaşıkla iyice yedirin. Yağlanmış yuvarlak kek kalıbına hamuru aktarın. 180 dereceye ayarlanmış fırında 30-35 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Dilimleyip pudra şeker serpin. Yaban mersinleri ve nane yapraklarıyla süsleyip servis yapın.

