



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFISTIKLI KARIŞIK KEK

1 su bardağı pudra şeker
3 adet büyük boy yumurta
1 çay bardağı süt
100 gr yumuşamış tereyağı
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı kakao
1 paket antepfıstıklı çikolata (80 gr)

Pudra şeker ve yumurtaları iyice çırpın. Süt, oda ısısında yumuşamış tereyağı ve sıvı yağını ekleyin. Birkaç dakika daha çırpıp elenmiş un ve kabartma tozunu ilave edin. Karışımın üçte birini bir kaseye aktarın. Kakaoyu da katıp karıştırın. Kakaolu karışıma 1 tatlı kaşığı kadar su (kakaonun ağırlığını almak için) ilave edin. Yağlanmış uzun kek kalıbına önce sade karışımı sonra da üzerini kapatacak şekilde kakaolu karışımı yayın. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 10 dakika pişirdikten sonra ufak parçalara bölünmüş çikolatayı kek hamuruna hafifçe bastırarak yerleştirin. Fırının kapağını kapatın. 30- 35 dakika daha pişirin. Dilimleyip servis yapın.