



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ VE ÇİKOLATALI KEK

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

4 adet yumurta
100 gr tereyağı
200 gr bitter çikolata
1,5 su bardağı esmer şeker
1 su bardağından bir parmak az un
1 çay bardağı kakao
1,5 su bardağı kırık badem
2 yemek kaşığı karışık meyve şekerlemesi
1 çay kaşığı kabartma tozu

Tereyağı ve çikolatayı cam ya da metal bir kaba alın ve kabı kaynar su bulunan bir tencerenin üzerine yerleştirin. Tereyağı ve çikolatayı karıştırarak eritin. Eriyen malzemelerin üzerine yumurtaları kırın ve esmer şekeri ilave edip çirpin. Un, kakao ve kabartma tozunu da ekleyip karıştırın. Son olarak kırık badem ve meyve şekerlemesini de ekleyip karıştırın. Hazırladığınız kek karışımını pişirme kağıdı serili bir küçük bir fırın kabına dökün. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 40 dakika pişirin. Oda ısısında beklettikten sonra dilimleyip servis yapın.

Not: Üzerine pudra şekeri serperek servis yapabilirsiniz.

