



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ ÇİKOLATALI KEK

[Sahrap Soysal](#)

½ su bardağı iri dövülmüş badem
1/3 su bardağı esmer şeker
½ su bardağı rendelenmiş NESTLE Black çikolata
1 yemek kaşığı kakao
1 yemek kaşığı NESCAFE Classic kahve
1 çay kaşığı tarçın
2.5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
½ çay kaşığı tuz
180 gr tereyağı
1.5 su bardağı şeker
1 çay kaşığı vanilya
3 adet yumurta
2 su bardağı yoğurt

İri dövülmüş badem, esmer şeker, rendelenmiş çikolata, kahve granülleri ve tarçını bir kasede karıştırın. Bir kapta un, kabartma tozu ve tuzu eleyerek karıştırın. Derin bir kasede oda sıcaklığındaki tereyağını yumuşayana kadar mikser ile çırpın. Üzerine şekeri ve vanilyayı ekleyip 1-2 dakika daha krema kıvamına gelene kadar çırpmaya devam edin. Sürekli çırpmayı devam ederek yumurtaları teker teker ekleyin. Unu ve yoğurdu sırayla azar azar ekleyerek çırpın. Hazırladığımız kek hamurunun yarısını yağlanmış kek kalıbımıza dökün. Üzerine dövülmüş badem karışımının yarısını yayın. Kalan kek hamurunu bademlerin üstüne döktükten sonra en üste tekrar bademli karışımı serpin. Önceden 190 C'ye ısıtılmış fırında 1 saat kadar pişirin.