



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ DAMLA ÇİKOLATALI KEK

Malzeme

- 1 buçuk su bardağı pudra şekeri
- 4 adet yumurta
- 1 paket Sana yağı
- 1 su bardağı yoğurt
- 3 buçuk su bardağı un
- 1 su bardağı iri çekilmiş badem
- Yarım su bardağı damla çikolata
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Hazırlanışı

Derin bir kâse içerisinde yumuşamış Sana'yı, yumurtaları ve pudra şekerini krema kıvamına gelene kadar çırpınız.

Harç krema kıvamına gelince, içine yoğurdu, bir süzgeç yardımı ile un ve kabartma tozunu, tarçını, vanilyayı eleyerek ilave edip, karıştırınız.

En son olarak içine çekilmiş bademi, damla çikolatayı ilave edip, tahta bir kaşık ile karıştırınız.

Kek harcını Sıvı Sana ile yağladığınız kek kalıbına dökün.

Önceden 185 derecede ısıtılmış fırında 35-40 pişirin.

Pişen keki kalıbında en az 15 dk. Bekletip, iyice soğuttuktan sonra servis tabağına ters çeviriniz.

Önceden 185 derecede ısıtılmış fırında 35-40 dk. pişirip, sıcak sıcak servis ediniz.