



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARDAKTA KEK

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

1/4 su bardağı damla çikolata
1/4 su bardağı süt
1/4 su bardağı elma püresi
1/2 çay kaşığı vanilya özütü
1/2 yemek kaşığı kakao
1/2 yemek kaşığı toz şeker
1/4 su bardağı un
1/2 çay kaşığı kabartma tozu
1/2 çay kaşığı karbonat
1 yumurta
1 tutam tuz

Bir ısıya dayanıklı kaba damla çikolata ve sütü ekleyin. Mikrodalgada 1 dakika kadar eritin. Eriyen çikolataya elma püresi, vanilya, kakao ve toz şekeri ekleyin. İyice karıştırın. Un, kabartma tozu, karbonat ve tuzu ekleyin, tekrar karıştırın. Yumurtayı ekleyin ve hafifçe çırpın, hamurun pürüzsüz olmasını sağlayın. Isıya dayanıklı bir büyük bardağı yağlayın. Hamuru bardağa dökün ve düzleştirin. Mikrodalgayı yüksek sıcaklıkta 2 dakika boyunca çalıştırın. Kek piştikten sonra üzerine isteğe bağlı olarak şeker serpebilir veya taze meyve ve çikolata sosu ile süsleyebilirsiniz.

