



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ ISLAK EKMEK KEKİ

2 orba kaşığı margarin
12 dilim bayat ekmek
2 su bardađı süt
3 adet yumurta
1 ay bardağı hazır kahve
1 su bardađı Őeker
1 paket vanilya
3 orba kaşığı kakao
150 gram bitter çikolata
1 su bardađı böđürtlen
PiŐirme kağıdı

Bayat ekmekleri kızartıp üzerine margarin sürerek tepsiye dizin. Yumurta ve Őekeri iyice çırpın. İçine kakaoyu, vanilyayı, hazır kahveyi, sütü ekleyip karıŐtırmaya devam edin. Bitter çikolatayı irice rendeleyin. Ekmeklerin zerine sütlü karıŐımın yarısını dkn, üzerine rende çikolatayı serpin. Tekrar ekmek, sütlü harç ve çikolata rendesi iŐlemlerini uygulayarak üzerini piŐirme kağıdı ile sıkıca kapatın. İçi su dolu bir tepsiye yerleŐtirip 200 derecedeki fırında, 30 dakika kadar piŐmeye bırakın. Sođuk olarak üzerine böğürtlen serpip servis yapın.