



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA PARÇACIKLI BAYAT EKMEK KEKİ

<https://esenler.bel.tr/>

6 dilim bayat ekmek
3 çorba kaşığı pastalık çikolata
1 çay bardağı süt
2 adet yumurta
1/2 su bardağı zeytinyağı
1/2 su bardağı şeker
1 paket vanilya
1/2 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
1 adet limon kabuğu rendesi

Bayat ekmeği rondodan geçirerek çikolatayı benmari usulü eritip ekmeklerle karıştırarak iyice yoğurun. Ceviz büyüklüğünde toplar yapın. Çırpma kabında şeker ve yumurtayı beyaz olana kadar çırpın. Süt, zeytinyağı, limon rendesi, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyin. Unu azar azar ilave ederek kıvamını ayarlayın. Küçük kek kaplarını yağlayıp yarısına kadar harçla doldurun. Üzerlerine çikolatalı toplardan koyup tekrar kek hamurunu dökün. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzeri kızarana ve kabarana kadar pişirerek servis yapın.

