



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA PARÇALI KEK

2 adet ufalanmış sade bisküvi,
1 adet mandalınanın kurutulmuş kabuğu,
1 su bardağı sıvıyağ,
2 su bardağı pudraşekeri,
6 adet yumurta,
2 su bardağı un,
1 tutam muskat rendesi,
1 tatlı kaşığı tarçın

Fırını 150 dereceye ayarlayın. 25 cm. uzunluğunda bir kek kalıbını yağlayın. Ufalanmış bisküvileri kek kalıbının yanlarına ve kenarına serpiştirin. Kurutulmuş mandalina kabuğunu küçük küçük kıyın. Bir kaptaki sıvıyağı ve pudraşekeri beyaz renge alana dek çirpin. Yumurtaların aklarını sarılarından ayırın. Sarılarını daha önceden hazırladığınız karışıma katın. Unu serpiştirin. Kıyılmış mandalina kabuğunu, muskat rendesini ve tarçını da katın. Yumurta aklarını çirpin. Metal bir kaşıkla hamura katın. Hamuru kalıba dökün. Üzerini alüminyum folyo ile kaplayın. Düşük ısıda fırında 2 saat pişirin.