



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU FISTIKLI KEK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 80 gr bitter çikolata
- 2 Bardak un
- 1 Tatlı Kaşığı tarçın
- 0,5 Bardak süt
- 5 Adet kayısı
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 1 Adet yumurta
- 1 Çay Bardağı damla çikolata
- 1 Paket vanilya
- 0,5 Paket kabartma tozu
- 1 Çorba Kaşığı tozşeker
- 0,5 Bardak tuzsuz antepfıstığı

Öncelikle yumurtayı tozşekerle çırpın. Sütü ekleyin. Çırpıma devam ederek, tarçın, kabartma tozu ve vanilyayı ilave edin. Kayısıları küçük doğrayıp, antepfıstığı ve damla çikolata ile karıştırın. Bu karışımın yarısını hamura ekleyin. Unu da eleyerek karıştırın. 8 adet muffin kalıbını margarinle yağlayın. Üzerine tozşeker serpin. Hamuru kalıplara pay edin. Üzerine kalan fıstıklı karışımı paylaşın. Önceden ısıtılmış 200° fırında iyice kabarana dek pişirin. Fırından aldığınız kekleri kalıplardan çıkarıp, yuvarlaklar halinde dilimleyin. Kek hafif ılıyınca, bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Kekler üzerinde, sıcakken gezdirin.



Fotoğraf "pelin aybars" tarafından gönderildi. 22.02.2019