



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI BADEMLİ KEK

180 g eritilmiş tereyağı
2 su bardağı toz şeker
4 adet yumurta
1 adet limon kabuğu rendesi
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı maden suyu
1 çay bardağı çiğ badem
2 yemek kaşığı kakao
Üzeri için:
File badem

Arçelik Multi Şef Mutfak Makinesi kasesi içinde tereyağı ve şekerini iyice çırpın.
Üzerine yumurtaları teker teker ekleyip çırpmaya devam edin.
Rende limon kabuğunu ilave edin.
Un, kabartma tozu ve vanilyayı bir kasede karıştırın.
Ardından unlu karışımı Arçelik Multi Şef Mutfak Makinesi kasesine ekleyip çırpmaya devam edin.
Maden suyunu da azar azar ekleyerek karıştırın.
Çiğ bademi hamura ekleyin.
Kek hamurunun yarısını yağladığınız kek kalıbına boşaltın.
Diğer yarısının üzerine kakaoyu serpip karıştırın.
Kakaolu karışımı sade karışımın üzerine dökün.
Bıçak ya da bir çöp şiş yardımıyla kek hamurunda daireler çizin.
Önceden ısıttığınız 170 derecelik Arçelik Ankastre Fırın'da 50 dakika pişirin.
Pişen kekinizin ilk sıcaklığı gittikten sonra dilimleyin ve üzerine file badem serpip servis edin.

