



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI BÖRÜLCELİ KEK

<https://tafed.org.tr>

2 su bardağı haşlanmış börülce
1 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı toz şeker
1.5 su bardağı un
6 yemek kaşığı tereyağı
6 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 paket kabartma tozu

Haşlanmış börülceler merdane ile iyice ezilir.
Börülce, toz şeker ve tereyağı mikserde çırpılır; yumurtalar ilave edilir.
Süt, ayçiçek yağı, kabartma tozu ve kakao ilave edilir ve iyice çırpılır
Un, karışıma yavaş yavaş eklenir. Yağlanmış tepsiye dökülür.
170 derece fırında 30 dakika pişirilir ve soğumaya bırakılır.
Üçgen şekilde kesilerek servis edilir.

