



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

CEVİZLİ ÇİKOLATALI KEK

1 Su bardağı Ceviz
1 Paket Kabartma Tozu
1 Su bardağı Sıvı Yağ
1 Su bardağı Süt
1.5 Su bardağı Toz Şeker
2.5 Su bardağı Un
1 Paket Vanilya
4 Adet Yumurta
Üzeri İçin:
Beyaz Çikolata, Çikolata
Islatmak İçin:
Portakal Suyu

Geniş bir kaseye yumurtaları kırın. Toz şekeri ilave edin ve mikserin en yüksek devirinde çırpın. Sütü ve sıvıyağı dökün. Cevizleri doğrayıcıdan geçirin. Ayrı bir kasede unu, kabartma tozunu, vanilyayı ve cevizi karıştırın. Bu karışımı da sıvıların kasesine ekleyin. Kıvamı çok sert olmamalı. Margarinlediğiniz kelepçeli kalıba karışımı dökün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin. Pişen kekin üzerine bir bardak portakal suyu dökün. İyice çekmesi için kurdan batırarak dökün. Kuvertür çikolatayı bir kaseye alın ve buharda ben mari usulü eritin. eriyen çikolatayı kekin üzerine dökün. Parça çikolatalar serperek süsleyin.

