



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI DÖKME KEK

Malzeme

- 100 g Sana yağı
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 4 yemek kaşığı kakao
- 1 su bardağı iri çekilmiş fındık
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Hazırlanışı

Oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtayı, şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpınız.

Daha sonra içine yumuşamış Sana'yı ilave edip, karıştırmaya devam edin.

Krema kıvamına gelince içine sütü ve vanilyayı ekleyip, çırpmaya devam ediniz.

Daha sonra içine unu, tarçını, kakaoyu ve kabartma tozunu eleyerek ilave edip karıştırmaya devam ediniz.

En son olarak limon kabuğu rendesini ve iri çekilmiş fındıkları ekledikten sonra tahta bir kaşıkla karıştırınız.

Kek harcını, yağlı kâğıt yayılmış tepsiye 2 kaşık yardımıyla eşit parçalar halinde dökünüz.

Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 20-25 dakika pişiriniz.

Pişen kekleri soğutup servis ediniz.