



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİKOLATALI FISTIKLI KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 paket kare sütlü çikolata
1 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı yoğurt
1 su bardağı yer fıstığı
2,5 su bardağı un

Önce un, kabartma tozu, vanilya, kakao ve şeker kaşıkla kuru olarak 2-3 dakika karıştırılır. Sonra üzerine yumurtalar tek tek, yedirerek eklenir. Benmari usulu eritilmiş şeker, yoğurt, sıvıyağ eklenir, pürüzsüz bir harç olana kadar karıştırılır. En son iri çekilmiş fıstık ilave edilir. Kaşıkla kısa süre karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 50-55 dakika pişirilir.

[ML® Çikolatalı Vişneli Kek için tıklayın](#)
