



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI HİNDİSTANCEVİZLİ PORTAKALLI KEK

150 Gr Sana Hamurışı
1 Paket Vanilya şekeri
0,5 Çay Bardağı süt
1 Adet Portakalın rendesi
1 Çay Bardağı Çekilmiş toz badem
200 gr Üzeri için:Çikolata
3 Adet yumurta
1 Çay Bardağı hindistancevizi
1 Paket kabartma tozu
2 Adet Portakalın suyu
1 Bardak şeker

Yumurta, şeker çırpılır, oda ısısındaki margarin, vanilya şekeri, toz badem portakal suyu ve rendesi, süt eklenir çırpılmaya devam edilir. Un ve kabartma tozu ilave edilir kaşıkla karıştırılır yağlanmış unlanmış baton kalıba dökülür. Isıtılmış 170 derece fırında kek içini çekinceye kadar pişirilir (kürdan temiz çıkıyorsa kek pişmiş demektir). Çikolata Mikrodalgada eritilir (çikolata küvertür benmari usulu eritilir). İlk kekin üzerine yayılır. Fındık kırıklarıyla süslenir.