



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ISLAK KEK

4 yumurta
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı kakao
200 gram sütlü veya bitter çikolata
2 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Süslemek için:
Hindistancevizi

4 yumurta ve 2 su bardağı toz şeker mikser yardımı ile iyice çırpılır.
Daha sonra içine süt sıvı yağ Kakao ve vanilya ilave edilir ve karıştırılır.
Bu karışımdan 1 su bardağı kadarı ayrılır.
Artakalan karışımın içine un ve kabartma tozu konup karıştırılır.
Elde edilen kek hamuru yağlanmış kek kalıbına boşaltılıp önceden 200 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.
Ayrılan bir su bardağı kakaolu karışıma, benmari usulü eritilmiş çikolata eklenerek mikserde karıştırılır.
Kek fırından alındıktan sonra üzerine ayrılan kakaolu - çikolatalı karışımı dökülür.
Hindistancevizi ile süslenir ve servis yapılır.

