



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KAKAOLU TENCERE KEKİ

- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1,5 su bardağı un
- 3 çorba kaşığı (tepeleme) kakao
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 80 gr bitter çikolata
- 1 çay bardağı süt
- Yarım çay bardağı su
- 1 çay bardağı fındık içi

Yumurtaları şekerle iyice çırpın. Sıvı yağ, süt ve suyu ekleyin. Kakaoyu ilave edip sıvı karışıma iyice yedirin. Un, kabartma tozu ve vanilyayı da katın ve karıştırın. Boza kıvamındaki bu karışımı dibine tereyağı sürülmüş çelik veya teflon tencereye dökün. Üzerine irice doğranmış çikolata parçalarını ve küçük parçalar halindeki tereyağını serpin. Kapağını kapatıp çok kısık ateşte 15 dakika pişirin. Kapağını açmadan 10 dakika demlendirin. Servis tabağına ters çevirip isteğe göre fındık içi ile süsleyip konuklarınıza ikram edin.



Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 21.02.2016