



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KARE KEK

125 gr. tereyağı (eritilmiş)
300 gr. esmer şeker
2 adet yumurta
35 gr. pirinç patlağı
60 gr. hindistancevizi
50 gr. toz kakao
150 gr. un
1 paket kabartma tozu

26 cm x 32 cm. yuvarlak bir fırın kalıbına yağlı kağıt yayın. Eritilmiş tereyağı, esmer şeker ve hafif çırpılmış yumurtaları derin bir kasede karıştırın. Pirinç patlağı, hindistancevizi, kakao ve elenmiş unu, kabartma tozunu da ekleyerek yumurtalı karışıma katın. Bütün malzemeleri iyice karıştırın. Yağlı kağıt yaydığınız fırın kabına hazırladığınız karışımı boşaltın. 150°C'deki fırında 25 dakika pişirin. Şekilli olarak kesin, sıcak ya da soğuk olarak servis edin.
