



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KEK

- 4 orba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı şeker
- 4 orba kaşığı süt
- 3 adet yumurta
- 2 su bardağı tepeleme un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 1 ay bardağı kakao
- 1 ay bardağı kıyılmış bitter çikolata
- 1 ay bardağı kıyılmış beyaz ikolata

Öncelikle kullanacağınız kek kalıbını yağlayın. Tereyağı ve şekerini kaseye koyup krema kıvamına gelene dek çırpın. Üzerine yumurta ve sütü ekleyip ırpıma devam edin. Elenmiş un, kakao, kıyılmış bitter çikolata ve kabartma tozunu da yedirin. Bu karışımı kaplara bölüştürüp fırında 25 dakika pişirin. Fırından alınca üzerine beyaz çikolata parçalarını koyup soğumaya bırakın. Çok lezzetli bir kek istenirse muffin kalıplarına kağıt koyup farklı sunumlar da yapılabilir.