



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KEK

4 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
125 gram tereyağı
Yarım su bardağı yoğurt
1 çay bardağı su
1,5 su bardağı pirinç unu
Birer kahve fincanı soya unu, patates nişastası ve mısır nişastası
1 çay bardağı damla çikolata
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Yarım çay kaşığı karbonat
1 çay bardağı dövülmüş antepfıstığı veya badem
Üzeri için:
1 kahve fincanı krema
1 çay bardağı süt
2 çorba kaşığı hindistancevizi
3/4 su bardağı pudra şekeri
2 çorba kaşığı kakao
Süslemek için:
Meyve şekerlemesi

Yumurtaları ve toz şekeri çukur bir kaba alın. Mikser yardımıyla 3-4 dakika çırpın. Eritilmiş tereyağı, yoğurt ve su ilave edip, tahta bir kaşıkla karıştırın. Ayrı bir kasede pirinç unu, soya unu, patates nişastası, mısır nişastası, damla çikolata, kabartma tozu, vanilya, karbonat ve antepfıstığını harmanlayın. Yumurtalı karışımın içine katın ve tahta bir kaşıkla karıştırın. Harcı yağlanmış bir kek kalıbına boşaltın ve spatula ile üzerini düzeltin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kontrol ederek (keke bir kürdan batırın, temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. Piştikten sonra soğutun ve servis tabağına çıkarın. Üzeri için krema ve sütü bir kaba alın. Hindistancevizi, pudra şekeri ve kakaoyu ekleyin. Karıştırıp, sosu kekin üzerine gezdirin. Meyve şekerlemesi ile süsledikten sonra dilimleyerek servis yapın.

