



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KEK

Hatice Koç

120 Gr. Bitter Çikolata
3 Çorba Kaşığı Tereyağı
120 Ml. Toz Şeker
120 Ml. Un
1/2 Paket Kabartma Tozu
3 Adet Yumurta
1 Çorba Kaşığı Rom veya Portakal Suyu
2 Çorba Kaşığı Galeta Unu

Çikolatayı küçük küçük kıralım. Tereyağı ve çikolatayı Tupperware Mikroplus Sürahi içine koyalım. Kapağını kapatıp mikrodalga fırında ara sıra silikon spatulayla karıştırarak 1- 2 dakika 600 watt'da eritem. Una kabartma tozunu katıp karıştıralım. Çikolata karışımını Tupperware Miksim içine koyup, şeker, unlu karışım, yumurta ve portakal suyunu ekleyelim, silikon spatulayla karıştıralım. Mikroplus Sürahi'yi yıkayıp içini yağlayalım. Galeta ununu koyup her yerinin kaplanmasını sağlayalım, fazlasını dökelim. Hazırladığımız karışımı Mikroplus Sürahi içine koyup kapağını kapatmadan 600 watt'da 6 dakika pişirelim. Fırından çıkarıp 5 dakika bekletelim. Keki servis tabağına dikkatlice ters çevirerek koyalım. İsteğe göre hindistan cevizi ile süsleyip servis edelim.