



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
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı su
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 portakalın rendelenmiş kabuğu
- 160 gr bitter çikolata

Yumurtaları ve şekerini mikserde köpük köpük olana dek çırpın. Sütü, suyu ve zeytinyağı karışımını ilave edin. Düşük devirde birkaç dakika çırpın. Ayrı bir kaptan elenmiş unu, kabartma tozunu ve rendelenmiş portakal kabuğunu harmanlayın. Bu karışımı da yumurtalı karışıma ilave edin. Spatula yardımı ile alttan üste doğru havalandırarak malzemeyi iyice karıştırın. En son çikolataları benmari usulü eritin. Yağlanmış kek kalıbına kek hamurunu aktarın. Eritilmiş çikolatayı sicim gibi kek harcının üzerine gezdirerek dökün. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin. Fırından alın, ılınınca veya soğuyunca dilimleyerek servis yapın.

