



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KÜP KEKLER

3 yumurta
1 su bardağı (175 g) toz şeker
1 çay bardağı (100 ml) süt
1 çay bardağı (100 ml) sıvı yağ
Yarım çay bardağı (50 ml) su
1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı
2,5 su bardağı (250 g) buğday unu
KENARLARI İÇİN:
1 paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata
1 su bardağı (60 g) toz Hindistan cevizi

Kek için bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekerini mikserle köpük köpük olana dek çırpın. Üzerine sütü, suyu ve sıvı yağı ilave edip tüm malzeme karışincaya kadar çırpmaya devam edin. Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı ve unu aktarıp kaşıkla karıştırarak harmanlayın. Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın. Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış dikdörtgen bir fırın kabına dökün. Kek hamurunu bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin. Mayalanma süreci bittikten sonra fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 45 dakika pişirin. Bu arada kenarlarını bulamak için sosunu hazırlayın. Bunun için Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı benmari usulü eritin. Sosunuz hazır. Kek pişince fırından alın. Soğuyunca küp şeklinde kesin. Her küp parçasını fotoğrafta gördüğünüz gibi kenarlarını çikolataya batırın, hemen ardından da toz Hindistan cevizine bulayın. Kalan kek parçalarını da aynı şekilde hazırlayıp ızgara teli üzerinde donması için bekleyin.

