



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ŞEKERLİ KEKLER

2 yumurta
1 çay bardağı şeker
4 çorba kaşığı kakao
1 çay bardağı sıvı yağı
1 limon kabuğu rendesi
1 i5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay bardağı kıyılmış ceviz
Yarım çay bardağı süt
Üzeri için erimiş çikolata ya da şeker hamurları

Yumurta ve şekeri 3 dakika çırpın. Üzerine süt ve kıyılmış cevizi de ekleyip karıştırmaya devam edin. Kabartma tozunu, vanilyayı ve unu eleyerek üzerine ilave edin. Limon kabuğunu rendeleyin. Kakao ve sıvı yağı karıştırıp beraber kek harcının içine ekleyin. Bu karışımı kağıt kalıpların içlerine doldurun. İsterseniz kağıt kalıpları küçük metal kalıpların içlerine de yerleştirebilirsiniz. 170 derecedeki fırında 15 dakika pişirip çıkartın. Soğuyunca üzerine şeker hamurları ya da çikolata sosu ile kaplayıp ikram edin.