



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TAVA KEKİ

<https://migros.com.tr>

1 su bardağı un
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 yemek kaşığı toz şeker
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı çikolata
Damla çikolata
1 adet rendelenmiş portakal kabuğu
Dövülmüş antepfıstığı

Un, zeytinyağı, kabartma tozu, şeker, yumurta, portakal rest, süt ve vanilyayı birlikte çırpın. Tavaya zeytinyağı koyun ve pankek hamurundan yarım kepçe alıp tavaya yuvarlak şekilde dökün. İki tarafını da 3-4 dakika pişirin. Bir kişi için bunu üç kere tekrarlayın. Pankeklerin üstüne çikolata ve daha sonra Antep fıstığı ve damla çikolata döküp servis edin.

