



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ÜZÜMLÜ KEK

Çeyrek su bardağı sıcak su,
1/3 su bardağı ince kıyılmış kuru üzüm,
2 su bardağı un,
1 paket kabartanı tozu,
1/3 su bardağı kakao,
1 su bardağı tozşeker,
200 gram tuzsuz margarin,
1 çorba kaşığı bal,
100 gram kıyılmış sütsüz çikolata,
2 adet hafifçe çırpılmış yumurta.

Üzerine:

Kakao,
pudraşekeri,
krema

Fırını 160 derecede ısıtın. 20 cm. çapında bir kek kalıbını erimiş margarin veya sıvıyağ ile yağlayın. Kalıbın altını ve kenarlarını yağlı kağıt ile kaplayın. Su, ve kuru üzümleri küçük bir kaptaki karıştırın. Bir kenara bırakın. Un ve kakaoyu büyük bir kaptaki karıştırın. Ortasına bir havuz açın.

Şeker, margarin, bal ve çikolatayı orta büyüklükte bir tencereye alın. Malzemeler iyice eriyene kadar kısık ateşte karıştırın. Ocaktan alın. Rom, üzüm veya suyla karıştırın. Metal bir kaşık kullanarak margarinli karışımı kuru malzemeye yedirin. iyice bütünleşene kadar karıştırın. Yumurtaları ilave ederek, yumuşak bir karışım elde edin. Elde ettiğiniz karışımı hazırlamış olduğunuz kalıba dökün. Üzerini bir bıçak yardımıyla düzeltin. 1 saat - 1 saat 15 dakika pişirin. Ortasına bıçak batırarak pişip pişmediğini kontrol edin. Eğer bıçak temiz çıkarsa fırından çıkartın. Keki 1. saat kalıbının içinde bekletin. Daha sonra ters çevirip çıkartarak bir fırın ızgarasının üzerinde soğumaya bırakın.

Kekin üzerine servis yapmadan önce kakao ve pudraşekeri serpiştirin. Ilıkken dilimlere bölüp, kremayla servis yapın.