



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEKLİ ÇİKOLATALI KEK

- 3 su bardağı bayat ekme 
- 2 su bardağı süt
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı  eker
- 1  ay bardağı damla çikolata
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1  ay kaşığı tarçın
- 1 su bardağı fındık
- 1 yemek kaşığı pudra  ekeri

Öncelikle robottan geçirdiğimiz bayat ekmeklerimizi derince bir kaba alalım.  zerine sütü ekleyip karıştıralım. Ayrı bir kaptaki yumurta, ve  ekeri mikserle mayonez kıvamına ve kabarana kadar karıştıralım. İçine kakaoyu, damla çikolatayı, tarçını, kırık fındığı, ekleyip karıştıralım. Diđer kaptaki ekmekli süt karışımını da bu kaba ekleyelim. Yavař hareketlerle iyice malzemeler birbirine geçene kadar karıştıralım. Baton kek kalıbımızın içine yağlı kağıt serelim ve güzelce yağlayalım. Harcımızı kalıbımıza dökelim. Üzerini spatula ile düzeltelim. Önceden ısıtılmış 180 'C deki fırında 50 dk pişirelim. Fırından çıkardıktan sonra tel ızgara üzerinde soğumasını bekleyelim. Servis tabağına alıp üzerine pudra  ekeri eleyelim.

