



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VE EKMEKLİ KEK

<https://ihe.com.tr>

2 bardak süt
3 çorba kaşığı kakao
3 su bardağı bayat ekmek içi
2 kahve fincanı toz şeker
Yarım su bardağı kuru üzüm
1 küçük sütlü çikolata
Yarım su bardağı badem
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pudra şekeri

Ekmek ufalanıp ılık sütle yumuşaması için biraz bekletilir. Bademler iri iri doğranır. Üzüm de, yumuşaması için suya konulup bekletilir. Çikolata ince ince kıyılır. Bu arada ekmekli süt mikserden geçirilir ve şeker, kakao, önceden çırpılmış yumurta, badem, çikolata ve sıkılıp süzülmüş üzüm ilave edilip iyice karıştırılır. 20X15 cm ebadında bir fırın kalıbı yağlı kağıt ile döşenir, erimiş tereyağı ile yağlanır. Hazırlanan karışım kalıba konularak 180 derece ısıtılmış fırına verilir. 50 dakika pişirildikten sonra kek fırından çıkarılır ve üzerine pudra şekeri serpilir. Ilıyınca, kareler halinde kesilerek servis yapılır.