



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ REÇELLİ KEK

<https://www.elele.com.tr>

3 yumurta
150 gr toz şeker
150 ml süt
300 gr un
3 tatlı kaşığı kabartma tozu
3 yemek kaşığı kakao
Çilek reçeli

Yumurtalarla şekeri mikserle iyice çırpın. Süt, un ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Karışımı iki eşit parçaya ayırın ve birine kakao ekleyin. Kağıttan muffin kaplarının 1/3'ünü hamur ile doldurun. Üzerine 1 çay kaşığı reçel ekleyip tekrar hamur ile doldurun. Beyaz renkli hamurun üzerine kakaolu hamur ile puantiyeler yapın. Kakaolu hamurun üzerine de beyaz hamur ile puantiyeler yapın. 180 derece fırında kürdan batırıldığında temiz çıkıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarın. Soğuyunca servis yapın.

