



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA ÇİKOLATALI - CEVİZLİ KEK

Malzeme

- 125 g Sana yağı
- 1,5 su bardağı pudra şekeri
- 3 ad yumurta
- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı yoğurt
- ½ su bardağı damla çikolata
- ½ su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 1 paket kabartma tozu
- 1 adet elma
- 3 yemek kaşığı kakao
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Hazırlanışı

1. Ayrı bir kabın içine önce yumurtaları kırıp tazeliklerini kontrol ediniz. Yumurtaları kâseye kırıp ve şekeri ile birlikte krema kıvamına gelene kadar çırpınız.
2. Şekeri ile yumurta krema kıvamına gelince içine oda sıcaklığında bekletip, yumuşattığınız Sana yağını ilave edip, karıştırmaya devam ediniz.
3. Daha sonra yoğurdu ekleyip, çırpın. Bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu, tarçını, kakoyu ve kabartma tozunu kek harcına ilave edip, karıştırmaya devam edin.
4. Kek harcını sıvı Sana ile yağlayıp, üzerine yağlı kâğıt serdiğiniz açılır kapanır kek kalıbına dökün. Kek harcının üzerine ilk önce cevizleri koyun. Cevizlerin üzerine damla çikolataları serpin. En son olarak üzerine rendelenmiş elmaları koyun.
5. Keki, önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dk. pişirin.
6. Pişen keki kek kalıbında 15 dk beklettikten sonra servis tabağına ters çıkarın. Keki soğuduktan sonra servis edin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 31.05.2023