



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA ÇİKOLATALI NESKAFELİ KEK

MALZEMELER

- 4 tane yumurta
- 1,5 su bardağı şeker
- 3 su bardağı un (2,5 bardakta olur)
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı granül neskafe
- 1 su bardağı damla çikolata
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

YAPILIŞI

Kalıbı öncelikle yağlayıp unlayın. Fırında 180 dereceye ayarlayıp ısıtın. Yumurta ve şeker yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Sütün içine neskafeyi koyun ve eritin. Yumurtalı, şekerli karışımın içine yağı, sütlü neskafeli karışımı ilave edin tekrar karıştırın. Ununu, kabartma tozunu ve vanilyayı da ekleyip fazla karıştırmadan kek kalıbına boşaltıp fırına verin. 35-40 dakika kadar pişirin. Afiyet olsun.