



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI KURU MEYVELİ KEK

6 adet kuru incir
6-7 adet kuru kayısı
Yarım su bardağı kuru üzüm
1,5 su bardağı un
2 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı margarin
80 gram bitter çikolata
2 çorba kaşığı krema
1/4 su bardağı sıvı yağ
3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı ceviz içi
Dondurma
Sos için:
10 adet böğürtlen
1 çorba kaşığı pudra şekeri

Kuru meyveleri ılık suda yumuşayınca kadar bekletin. Süzüp, küçük parçalar halinde doğrayın. Bir kabın içinde kakao, un, kabartma tozu ve vanilyayı karıştırın. Çikolatayı margarinle birlikte benmari usulü eritin. Yumurtaları mikserle çırpın. Şekeri ilave edip çırpma işlemine devam edin. Krema ve sıvı yağı ekleyip tekrar çırpın. Kakaolu toz karışımı ekleyip tahta kaşıkla iyice karıştırın. Son olarak eritilmiş çikolatayı ekleyip karıştırın. Yağlanmış kek kalıbının içine karışımın 1/3'ünü boşaltın. Doğranmış kuru meyveleri ve dövülmüş ceviz içini gelişigüzel serpiştirin. Kalan karışımı kalıba boşaltın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 50-60 dakika pişirin. Sos için böğürtleni ve pudra şekerini mikserleyin. Böğürtlen sos ve dondurmayla birlikte servis yapın.

