



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EBRULİ KEK

200 gr margarin
1,5 bardak pudra şekeri
3 yumurta
2 bardak un
100 gr sütlü çikolata
1 çay kaşığı vanilya

Derince bir kabın içinde, margarin, pudra şekeri ve vanilya iyice çırpılarak krema haline getirilir. Sonra başka bir kaptaki yumurtalar çırpılır. Yumurtalara un katlayarak ilâve edilir. Bu karışım krema haline getirilen margarin, pudra şekeri ve vanilya karışımına ilâve edilir. (Katlama işlemi malzemeleri tahta bir kaşığı döndüre döndüre karıştırmakla yapılır.) Yalnız bu katlama işlemi çok ağır yapmalısınız. Aksi halde yumurtalar kesilir. Bu karışım çok sert olursa hemen biraz sütle yumuşatabilirsiniz. Un ve yumurta karışımının yarısına sıcak su ile eritilmiş çikolata ilâve edilerek önceden yağlanmış yuvarlak kek kalıbına bir kaşık çikolatalı, bir kaşık sade olarak yerleştirilir. Orta ısı fırında 40 dakika pişirildikten sonra çay ile birlikte servis yapılır.

