



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EV KEKİ

3 yumurta  
1 su bardağı yoğurt  
1 çay bardağı sıvı yağ  
2,5 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 tatlı kaşığı karbonat  
1 paket vanilya  
1 çay bardağı kıyılmış badem  
1,5 su bardağı şeker  
2 çorba kaşığı kakao  
1 çay bardağı erimiş çikolata

Çırpma kabının içine yumurta ve şekeri iyice çırpın. İçine portakal kabuklarını rendeleyip ekleyin. Bir portakalın da suyunu sıkıp yoğurtla karıştırın ve karışımın içine ekleyip çırpmaya devam edin. Üzerine unu, kabartma tozunu, kakaoyu ve vanilyayı dökün. Son olarak kıyılmış çiğ bademi, küp şeklinde kesilmiş tüm meyveleri de içine boşaltın, bu karışımı yağlanmış unlanmış bir kabin içine aktarın. 170 derecedeki fırında 45 dakika kadar pişirin. İstenirse üzerine tekrar portakal dilimleri ya da erimiş çikolatayla süsleyip ikram edin.

