



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI CEVİZLİ KEK

Elif Korkmazel

- 1,5 su bardağı toz şeker
- 4 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı bal
- 125 gram oda sıcaklığında margarin
- 3 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- Yarım su bardağı kıyılmış ceviz
- 1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
- 1 paket (80 gram) bitter çikolata

Toz şeker ve yumurtayı geniş bir kaba alıp mikserle 5 dakika çırpın. Üzerine bal ve margarini ilave edip çırpmaya devam edin. Unu kabartma tozu ile karıştırıp yumurtalı karışıma katın. Üzerine vanilya, tarçın, ceviz ve rendelenmiş portakal kabuğunu ilave edip karıştırın. Bitter çikolatayı küçük parçalar halinde kırıp harca ekleyin. Karışımı yağlanmış ve unlanmış dikdörtgen bir kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğutun ve dilimleyerek servis yapın.

