



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BAYRAM SÜRPRİZİ

Ayşe Tüter

4 yumurta
1 su bardağı şeker
3 kahve fincanı sıvı yağ
1,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı pirinç unu
3 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
100 gr çikolata
yarım su bardağı bütün ceviz
2 çorba kaşığı süt

Yumurtayı, şekerini, yağı koyup 10 dakika çırpın. Kakao, pirinç unu, un, kabartma tozunu ilave edip tahta kaşıkla karıştırın. En sonunda cevizi ilave edip yağlanmış bir kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 25 dakika pişirin. Çikolatayı sütle bir kaptaki benmari usulü eritip servis tabağına aldığınız kekin üzerine gezdirip servis yapın.