



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HARNUP PEKMEZLİ KEK

- 225 Gr Sana Hamurışı
- 1 Bardak şeker
- 4 Adet yumurta
- 3 Çorba Kaşığı hazır kek un
- 1 Paket damla çikolata
- 1 Çay Bardağı harnup pekmezi
- 1 Bardak kuş üzümü
- 1 Aldığı kadar su
- 2 Çorba Kaşığı hindistancevizi
- 2 Bardak çekilmiş fındık

Sana margarini tozşekerle çırpıp içine harnup pekmezi katın çırpın, kek unu ilave edin. harnup ununu ve yumurtaları ekleyip, yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar çırpın. 1 su bardağı fındık, çikolata ve kuru üzümü ekleyip karıştırın. Hamuru yağlanmış kek kalıbına dökün. Kalan fındık ve ve damla çikolatayı üzerine serpin. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında, pişirin. Keki kalıpta soğumaya bırakın. Soğuyunca, üzerine hindistancevizi serpip, dilimleyerek servis yapı