



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ ÇOKODAMLA KEKİ

Malzemeler:

- 4 YUMURTA
- 1 SU BARDAĞI ŞEKER(250 GR)
- 1 SU BARDAĞI SIVIYAĞ
- 1 SU BARDAĞI SÜT
- 1 SU BARDAĞI HİNDİSTANCEVİZİ
- 1 PAKET KABARTMA TOZU
- 1 PAKET VANİLYA
- 3 YEMEK KAŞIĞI DAMLA ÇİKOLATA
- 3 SU BARDAĞI UN (400 GR)

Hazırlanışı:

YUMURTA VE ŞEKER BEYAZLAŞANA KADAR MİKSER İLE 3-4 DK ÇIRPILIR. KARIŞIMA SÜT VE SIVIYAĞ EKLENİR. BİRKAÇ KEZ KARIŞTIRILIR. UN, HİNDİSTANCEVİZİ, KABARTMA TOZU VE VANİLYA EKLENİR. MİKSER İLE BİR DAKİKA DAHA ÇIRPILIR. DAMLA ÇİKOLATA BİR KASEYE KONUR, ÜZERİNE BİRAZ UN SERPİLİR, EL İLE KARIŞTIRILIR. BU DAMLA ÇİKOLATANIN DİBE ÇÖKMESİNİ ÖNLER. DAMLA ÇİKOLATA KARIŞIMA EKLENİR. MARGARİN İLE YAĞLANMIŞ VE HAFİF UNLANMIŞ KEK KALIBIMIZA KARIŞIM BOŞALTILIR. ÖNCEDEN ISITILMIŞ 170 DERECE FIRINDA 40-45 DK PİŞİRİLİR.