



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİ CEVİZ ELMALI VE KAKAOLU MİNİ KEK

3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı kaymaksız yoğurt
1 ay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı iri kıyılmış ceviz
2 su bardağı un
2 kabuğu soyulmuş küp küp doğranmış elma
1 vanilya
1 kabartma tozu
1 küçük paket kakao
Üzeri için:
Kahvaltılık ikolata

Şeker ve yumurtayı ırıp, diğerk tüm malzemeleri ekleyin ve iyice karıştırın. Kek hamurunu bu şekilde hazırladıktan sonra cupcake kağıtlarının yarısına kadar doldurun. Üstüne elma ve cevizi ekleyip kalan kısmı da kek hamuruyla doldurun. 175 dereceye ayarladığınız fırında pişirin. Fırından çıkardıktan sonra soğumasını bekleyip üzerine kahvaltılık ikolatanızdan sürüp, servis edin.

