



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNGİLİZ KEK

100 Gr Sana Hamurışı
1 Tatlı Kaşığı kakao
100 gr sade çikolata
1 Su Bardağı pudra şekeri
2 Çay Bardağı un
0,5 Çay Kaşığı kabartma tozu
2 Adet yumurta

Oda sıcaklığında yumuşatılmış margarini krema kıvamını alıncaya kadar mikserle çırpın. Pudra şekerini ilave edip 5 dakika daha çırpmaya devam edin. Yumurtaları birer birer ekleyip yedirinceye kadar çırpın. Un ve kabartma tozunu ilave edip kek hamuru kıvamında karıştırın. Hamuru iki eşit parçaya ayırın. Yarisına kakao ilave edip karıştırın. Her iki hamuru ayrı ayrı yağlanmış düz tepsilere yayın 120 dereceye ayarlanmış fırında pişirin. Soğuyunca kekleri tepsilerden çıkarın. Çikolatayı benmari usulü eritin. Her iki keki de küçük kareler halinde kesip dilimleyin. Düz bir servis tepsisine 1 kakaolu 1 sade olmak üzere birleşme yerlerini eritilmiş çikolataya batırarak yerleştirin. Soğuyunca mevsim meyveleriyle süsleyip servis yapın.