



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISLAK KEK VE PORTAKALLI KİTİRLAR

Kıtırlarıçin:

60 gr tereyağı  
140 gr toz şeker  
50 gr un  
70 ml. portakal suyu  
40 gr toz badem

Kek için:

200 gr bitter çikolata  
220 gr tereyağı  
100 gr toz şeker  
4 adet yumurta  
60 gr un  
30 ml. krema  
20 gr pudra şekeri

Yumuşak tereyağı ve şekeri karıştırma kabına koyup mikser ile karıştırın. Un, portakal suyu ve bademi ekleyip karıştırmaya devam edin. 30 dakika buzdolabında soğumaya bırakın.

Yağlı kağıt yaydığınız fırın tepsisine aralıklı olarak kaşık kaşık dökün. Önceden 180° C'de ısıttığınız fırında açık kahverengi olana kadar 15-20 dakika pişirin ve soğumaya bırakın.

Çikolatayı incecik doğrayın, benmaride 200 gr. tereyağı ile erimeye bırakın. Şeker ve yumurtayı çırpın. Azar azar unu ilave edin. Kremayı da ekleyip iyice karışmasını sağlayın.

Kalan tereyağı ile porsiyonluk kalıpları yağlayın. Hazırladığınız hamuru paylaşdırın. Önceden 200° C'de ısıttığınız fırında 8-9 dakika ortası sulu kalacak şekilde pişirin. Sıcak olarak kalıptan çıkartıp servis tabağına alın. Pudra şekeri serpin. Yanında kıtırlar ile servis yapın.