



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU CEVİZLİ KEK

Malzeme:

4 su bardağı Bizim Mutfak Un

2 su bardağı Tozşeker

3 adet yumurta

Yarım su bardağı yoğurt

150 gram Teremyağ

2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Kakao

1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu

1 çay bardağı ceviz içi

Fırını önceden 180 derecede ısıtın. Unu ve kakaoyu bir kasede karıştırın. Kabartma tozunu ekleyin ve karıştırın. Yumurtaları derin bir kabın içine kırın. Teremyağ'ı küçük küpler halinde doğrayın. Şekeri ve Teremyağ küplerini yumurtalara ilave edip mikserle çırpın. Yoğurdu da karışıma yedirerek ekleyin. Kakaolu unu yumurtalı karışıma ekleyin. İyice karıştırın. Ceviz içinden birkaç tane ayırıp geri kalanlarını ufak parçalara ayırın. Parça cevizleri kek karışımına ilave edip, karıştırın. Kek kalıbını yağlayın ve karışımı kalıba boşaltın. Sıcak fırında 40 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra 5 dakika kalıpta bekletin. Kalıptan çıkarınca soğumaya bırakın. Cevizler ve çikolatalı sosla süsleyerek servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 24.04.2024