



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KALP KEK

75 Gr Sana Hamurışı  
3 Adet yumurta  
3 Çorba Kaşığı nişasta  
2 Çorba Kaşığı kakao  
1,5 Bardak şeker  
1 Bardak süt  
1 Paket kabartma tozu  
2 Çorba Kaşığı ÇEKİLMİŞ FINDIK  
3 Bardak elenmiş un  
2 Çorba Kaşığı hindistan cevizi

Yumurta ve şekerini iyice çırpın. Sıvı malzemeleri ekleyip karıştırın. Sonra kuru malzemeleri ekleyin. Hamurun 3te 2 sini içi kalp kek kalıbına dökün. Geri kalan hamura kakao katıp beyaz hamurun üzerine dökün. 180 derece fırında 35-40 dk pişirin.