



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK KEK

Malzeme:

- 2 büyük kalıp bitter çikolata
- 1 su bardağı Bizim Mutfak Mısırozü Yağı
- 3 adet yumurta
- 2 adet havuç
- 2 adet elma
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı esmer şeker
- 2 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
- 2 paket Bizim Mutfak Vanilya
- 4 su bardağı Bizim Mutfak Un
- 1 çay kaşığı tarçın
- Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Elma ve havuçları rendeleyin ve bir yapışmaz yüzeyli tavada sürekli karıştırarak pişirin. Renkleri döndükten sonra tarçın ekleyerek iki dakika daha pişirip kenara alın. Kek için yumurta, esmer şeker ve sıvıyağı çırpılarak karıştırın. Karışıma yoğurt ekleyerek çırpmaya devam edin. Sırasıyla kabartma tozu, vanilya ve tarçını daha sonra da kek karışımını balçık kıvamına getirecek kadar un ekleyin. Çikolata parçası ve pişmiş elma-havucu kek karışımına ekleyin karıştırın. Karışımı önceden yağladığınız kalıba ya da alüminyum folyo ile kapladığınız fırın tepsisine dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 30 dakika kadar pişirin. Soğuduktan sonra pudraşekeri serperek servis yapın.
