



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVELİ ÇİKOLATALI KEK

Oktay Usta

- 3 Yumurta
- 1 Su bardağı toz şeker
- 1 Çay bardağı toz fındık
- 1 Çay bardağı süt
- 1 Su bardağı sıvı yağ
- 1 Su bardağı kuru üzüm
- 1 Su bardağı ceviz
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya
- 2 Su bardağı un
- Üzeri için:
 - 200 gr. Sütlü çikolata
 - Toz yeşil fıstık

Karıştırma kabına yumurtaları kırıp, üzerine şekeri döküp mikserle çırpıyoruz. Sütü, sıvı yağı ilave edip bir tur daha çırdıktan sonra unu, kırılmış cevizi, ıslatılmış kuru üzümü, toz fındığı, kabartma tozu ve vanilyayı koyup mikserle karıştırıyoruz. Ardından yağlanmış orta boy, yuvarlak kalıbın içerisine alıp önceden ısıtılmış 175 derecede pişiriyoruz. Fırından alıp, ters çevirip kekimizi kalıbından çıkardıktan sonra tekrar çevirerek servis edeceğimiz tabağa alıyoruz. Böylece pişirdiğimiz kısmı tekrar üste gelmiş olur. Benmari usulüyle eritilmiş çikolatayla kekimizin üst ve yanlarını kaplıyoruz. Toz yeşil fıstık serpip ılıkken dilim dilim keserek demlenmiş çayla kek ziyafeti yaşıyoruz.



Fotoğraf "şanverdi" tarafından gönderildi. 31.12.2017