



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI KEK

- 2 yumurta
- 1 adet portakal suyu
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çorba kaşığı kuru maya
- 3 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 3 su bardağı şeker
- İçi için:
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı erimiş çikolata
- 1 çay bardağı irmik
- 2 çorba kaşığı kakao

Çırpma kabının içine yumurta ve şekeri iyice çırpın. Portakalın kabuklarını rendeleyip ekleyin. Suyunu sıkıp yoğurtla karıştırın ve karışımın içine ekleyip çırpmaya devam edin. Üzerine unu, kuru mayayı ve vanilyayı dökün. Karışımı fazla karıştırmadan mayalanmaya bırakın. Yağlı kağıt üzerinde açın. İçi için gereken malzemeleri karıştırıp köşesine koyun. Sarıp kalıbın içine aktarın. Keki 170 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişirin. Dilimleyip ikram edin.

