



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI KEK

20 gram yaş maya
3/4 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
50 gram tereyağı
3,5 su bardağı un
2 adet yumurta
1 paket vanilya
Üstü için:
200 gram çikolata
Yarım su bardağı file badem

Bütün malzemeleri bir kaptaki karıştırarak yumuşak kıvamda hamur elde edin. Üstünü örtüp 30 dakika bekletin. Hamuru 2 dakika daha yoğurun, yuvarlayın ve yağlanmış kek kalıbına yerleştirin. Hamuru 1-1,5 saat ılık bir yerde bekletin. 175 derecede önceden ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin. 10 dakika beklettikten sonra keki kalıbından çıkarıp soğutun. Erittiğiniz çikolatayı kekin üzerine dökün, file bademleri çikolatanın üzerine serpin.

