



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI PARÇA IKOLATALI KEK

- 3 su bardađı (300 g) un
- 1,5 su bardağı (250 ml) ılık süt
- 1 paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 3 yumurta
- Yarım ay bardağı (30 g) Pakmaya Pudra Őekeri
- Yarım ay bardağı (50 ml) sıvı yağ
- 1 kahve fincanı Pakmaya Bitter Parça ikolata
- 1 yemek kaŐıđı kuru üzüm
- 1 yemek kaŐıđı file badem

Unu karıŐtırma kabına eleyin, Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası'nı ve ılık sütü ekleyip karıŐtırın. Oda ısısında, 15 dakika mayalandırın.

Yumurtaları mikserle köpük köpük olana dek çırpın. Pakmaya Pudra Őekeri ekleyip birkaç dakika daha çırpın. Sırasıyla sıvı yağı, mayalı karıŐımı, kuru üzüm ve file bademi ilave edin.

Spatula ile tüm malzemeyi birbirine yedin.

HazırlamıŐ olduğunuz kek karıŐımını ortası delikli yuvarlak (yađlanmıŐ) bir kek kalıbına dkn.

Yarım saat oda ısısında bekletin.

Pakmaya Bitter Parça ikolataları üzerine serpin. ŐiŐ çubukla dibine çökmesine izin vermeden hafifçe karıŐtırın. 175 dereceye ayarlı fırında, 40-45 dakika piŐirin.

