



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ ÇİKOLATALI KEK

<https://www.sokeun.com/>

3,5 su bardağı Söke® un

4 adet yumurta

1 su bardağı toz şeker

4/5 paket margarin (200 gr.)

1 paket kabartma tozu

1 kahve fincanı ılık su

Ek malzeme olarak:

1 ½ su bardağı çekirdekleri çıkarılmış vişne veya mevsim meyveleri, kuru üzüm, incir, kayısı parçaları

1 çay bardağı kadar minik parçalara bölünmüş bitter çikolata

1.Fırını 180°C'ye ısıtın.

2.Yumurta ve şekeri çırpıp, erimiş margarin , su, Söke® un ve kabartma tozunu ekleyip çırpmaya devam edin. Çikolatayı minik parçalara bölüp, meyve ve çikolata parçalarını dibe çökmemesi için unlayın ve karışıma ilave edin.

3.Hazırladığınız karışımı, 30 cm. çapındaki yağlanmış fırın kalıbına dökün, 180°C'de ısıtılmış fırında 35-40 dk. kadar pişirin. Pişip pişmediğini anlamak için , üzerine hafifçe bastırın, bıraktığınızda sünger gibi, eski halini alıyorsa kekiniz pişmiş demektir.