



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU REELLİ KEK

- 5 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 10-15 adet ilek reçeli tanesi
- 2 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 3 su bardağı mısır unu
- 3 su bardağı un
- 2 orba kaşığı çikolata sosu
- 1 orba kaşığı dövülmüş fındık

Yumurtaları genişçe bir kaba kırın. Çırpma teliyle iyice çırpın. zerine toz şekeri ekleyip 5 dakika daha çırpın. Süt ve sıvıyağı ekleyip, çırpma teliyle çırpmaya devam edin. Unu ve mısır ununu eleyerek karışımına ilave edin. Kabartma tozunu ekleyin. Son olarak ilek reçeli tanelerini de ilave edin. Yağlanmış kek kalıbına karışımı dkn. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında iini çekene kadar pişirin. Fırından çıkarıp ılınmasını bekleyin. Servis tabağına alıp, üzerine çikolata sos gezdirin. Fıstık serperek servis yapın.