



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARLI ÇAYLI KEK

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

1 su bardağı soğuk demli çay
1 çay bardağı kakao
3 su bardağı un
1 çay bardağı nar tanesi
1 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 çay bardağı süt
Yarım su bardağı erimiş tereyağı
Üzerine:
1 çay bardağı nar tanesi
Çikolata Sos için:
Yarım su bardağı bitter çikolata rendesi
1 su bardağı soğuk demli çay
1 1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı kakao
2 çorba kaşığı toz şeker
1,5 tatlı kaşığı mısır nişastası
5 çorba kaşığı krema

Çikolata sos için, tencerenizde süt, kakao, şeker, nişastayı karıştırın. Orta hararetli ateşte koyulaşınca kadar pişirin. Tereyağı, krema ve çikolatayı ekleyin, kremayı iyice karıştırın. Yumurta ve toz şeker, yumurta kabarıp krema kıvamına gelene kadar çırpın. Tereyağını ekleyin ve karıştırın. Diğer kek malzemelerini ekleyerek, pürüzsüz bir kıvam alana kadar kaşıkla karıştırın. Yağlanmış kek kalıbınıza hamurunuzu boşaltın. 170 derecede ısıtılmış fırında, kabarıp içi pişene kadar fırınlayın. Kek soğuyunca kalıptan çıkartın. Üzerine çikolata sos ve nar taneleri serpererek servis yapın.

