



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OKUL KEKLERİ

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
125 gram tereyağı
Yarım su bardağı süt
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı parça çikolata
4 adet incir
3 adet kayısı

Yumurtaları ve toz şekeri bir kabin içinde krema kıvamına gelinceye kadar iyice çırpın. Oda sıcaklığındaki tereyağını da içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Süt, un, kabartma tozu ve vanilyayı da ilave ederek karıştırmaya devam edin. Kakaoyu, küp kesilmiş inciri, kayısıyı ve parça çikolatayı içine katın. Bu baza kıvamındaki karışımı kağıt kalıplara paylaştırın. Kap kek için hazırlanan kaselere dizin ve 160 derecede 20 dakika pişirin. Fırından çıkınca soğumaya bırakın.

