



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OREOLU KEK

<https://migros.com.tr>

3 adet yumurta
2/3 su bardağı şeker
200 gr. tereyağı
200 gr. bitter çikolata
2 çay kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay bardağı un
2 yemek kaşığı kakao
1 paket oreo bisküvi

1. Öncelikle tereyağımızı eritiyoruz.
2. Erittiğimiz tereyağının içine minik parçalar halinde kırdığımız çikolataları ekliyoruz.
3. Ocağı kapatıp eriyene kadar karıştırıyoruz.
4. Bir yandan çırpma kabına yumurtaları ve şeker ekleyip mikserle köpürene dek çırpıyoruz.
5. Ardından tereyağ ve çikolatalı karışımı vanilya, kakao ve ununu ekleyip hafifce çok az karıştırıyoruz.
6. Yağlanmış borcama veya kek kalıbına harcımızı döküyoruz.
7. Üzerine elimizle parçaladığımız oreoları ekleyip.
8. 180 dereceye ayarladığımız fırında yaklaşık 30-40 dakika pişiriyoruz.
9. Pişirme süresi fırınınızın marka ve modeline göre değişebilir.
10. Pişen kekimiz ılıdıktan sonra servise hazır.

