



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ÇİKOLATALI KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 çay kaşığı karbonat
- 2 çay bardağı yoğurt
- 2,5 su bardağı un
- 2 çorba kaşığı kakao
- 100 gram bitter çikolata
- 1 adet portakal kabuğu rendesi

Öncelikle yumurta ve şekerini 5 dakika kadar çırpın. İçine yoğurt ve sıvı yağ ilave edip karıştırmaya devam edin. Kuru malzemeleri bir kabın içinde karıştırıp içine ekleyin ve yağlanmış bir kaba boşaltın. Çikolataları rendeleyip üzerine dökün ve 160 derecedeki fırında 30 dakika kadar pişmeye bırakın. Dilimleyip servis yapın.