



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## REÇELLİ VE ÇİKOLATALI KEK

2 adet yumurta  
150 gram eritilmiş tereyağı  
1 çay bardağı süt  
Tuz  
3 su bardağı un  
1 su bardağı pudra şekeri  
3 çorba kaşığı kakao  
1 paket kabartma tozu  
Üzerine:  
1,5 su bardağı kayısı reçeli

Yumurtaları derin bir kaptan çırpın. İçine tereyağı, süt ve tuz ilave edip karıştırın. Ayrı bir kaba un, pudra şekeri, kakao ve kabartma tozunu eleyin. Bu malzemeleri yumurtalı karışımın içine katın ve tüm malzemeyi iyice karıştırın. Orta büyüklükte dikdörtgen bir kalıba karışımı boşaltın ve spatula ile düzeltin. Üzerine kayısı reçelini eşit şekilde yayın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında kürdanla kontrol ederek (keke batırdığınız kürdan temiz çıkıyorsa kek pişmiş demektir) pişirin. Ilıdıktan sonra dilimleyerek servis yapın.

