



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLEMELİ KEK

3 yumurta
2 su bardağı un
1 su bardağı tozşeker
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı portakal suyu
1 çorba kaşığı kiraz şekerlemesi
1 çorba kaşığı incir şekerlemesi
1 çorba kaşığı portakal kabuğu şekerlemesi
50 gr çikolata

3 yumurta ve tozşekeri iyice çırpın. Un, kabartma tozu ve portakal suyunu ekleyip karıştırın. Şekerlemeleri küp şeklinde kesip karışıma ilave edin. Yağlanmış kek kalıbına döküp önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında pişirin. Çikolatayı benmari usulü eritin. Soğuyan keki dilimleyip üzerine eritilmiş çikolata gezdirin.
