



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERSİZ KEK

4 yumurta
2 ay bardağı süt
1 su bardağı pekmez
2 adet elma rendesi
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un
2 ay bardağı sıvı yağ
4 orba kaşığı kakao

Yumurta ve yağ ile kabın içinde 2 dakika çırpın. Üzerine sütü, pekmezi ve elma rendesini ekleyip ırpımayaya devam edin. Kuru malzemelerden kakao hariç içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Beyaz olan bu karışımın bir kısmını yağlanmış kalıba dökün kalanının içine kakao ekleyin ve bunu da beyaz kak harcının üzerine kalıbın içine dökün. Bir atal yardımıyla mermer şekli olacak kadar şekil verip 190 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Fırından çıkan kekeleri servis tabağına aktarıp ikram edin.