



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH KAKAOLU DİLİMLİ KEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur için:

1 paket Dr. Oetker Siyah Kakaolu Un Karışımı

3 yumurta

150 g yumuşak margarin veya tereyağı

75 ml süt

Kalıp:

Dilimli derin kek kalıbı (Ø 22 cm)

Kalıbı tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un karışımını çırpma kabına alın. Üzerine yumurta, margarin veya tereyağı ve sütü ekleyip mikser ile 3-4 dakika çırpın. Hamuru kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından alın. 10 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

