



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI VE ÇİKOLATALI KEK

250 Gr Sana Hamurışı
1 Tatlı Kaşığı kakao
1 Tatlı Kaşığı kabartma tozu
250 gr pudra řekeri
250 gr un
4 Adet yumurta
100 gr bitter çikolata
125 ml süt
1 Paket vanilya
1 Tutam tuz
1 Tatlı Kaşığı tarçın

Kek kalıbınızı yağlayın. Sana Hamurışı, şeker, vanilya ve tuzu krema kıvamına gelinceye kadar mikserle çırpın. Yumurtaları ekleyerek karıştırmaya devam edin. Un, kabartma tozu, tarçın ve kakao, küçük parçalara ayrılmış çikolata ve sütü ekleyip karıştırmayın. Hamuru kalıba aktarıp 180 derece fırında 50 dakika pişirin. Kekiniz soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.