



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## TELAFİ KEKİ

3 adet yumurta  
1 su bardağı şeker  
3 çorba kaşığı yoğurt  
1 su bardağı damla çikolata  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
Yarım limon kabuğu rendesi  
2 su bardağı un

Elenmiş un, şeker, kabartma tozu bir çatal yardımıyla savurarak bir kaç dakika çırpılır. Diğer çanakta yumurta, yoğurt, limon kabuğu ve sıvıyağ iyice çırpılır. İki karışım bir araya getirilir. Tahta kaşıkla alt üst edilir. Son olarak damla çikolata ilave edilir. Yağlanmış bacalı kek kalıbına dökülür, düzeltilir. 160 derece fırında yaklaşık 1 saat pişirilir. İliyinca servis tabağına ters çevrilir.