



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TENCERE KEKİ

- 3 yumurta
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı yoğurt
- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 palet vanilya
- 4 çorba kaşığı kakao
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1,5 çay bardağı şeker
- 1 çay bardağı parça çikolata
- 1 çay bardağı fındık
- 1 çay bardağı su

Çırpma kabının içinde yumurta ve şekeri iyice çırpın. İçine istenirse portakal kabuklarını rendeleyip ekleyin. Bir kabın içinde kakao, kıyılmış fındık ve parça çikolataları karıştırın. Karışımın içine unu, kabartma tozunu ve vanilyayı dökün. Son olarak su ve eritilmiş tereyağını boşalıp bu karışımı yağlanmış unlanmış çelik ya da seramik bir tencerenin içine aktarın. Kapağını kapatın ama istediğiniz zaman açıp bakabilirsiniz sorun olmaz. Çok kısık ateş üzerinde 15 dakika kadar pişirin. İstenirse üzerine pudra şekeri ve fındık serpip ikram edebilirsiniz.



Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 21.02.2016