



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TENEFÜS ATIŞTIRMASI

Elif Korkmazel

4 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
3 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
150 gram bitter çikolata
2 adet muz

Yumurta ve şekeri 5 dakika çırpın. Yumurtanın rengi açılıp köpürünce içine sıvı yağ, süt ekleyip çırpmaya devam edin. Bu karışıma rendelenmiş muz da ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Unu vanilyayı ve kabartma tozun eleyip bu karılımin içine ekleyip karıştırın. Çikolatayı benmari usulü eritip harca ekleyin. Boza kıvamında bir karışım olunca yağlanmış unlanmış kek kalıbına boşaltın. 170 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Fırından çıkarttığınız kekin biraz soğuması gerekmektedir. Sonra servis tabağına alın ve üzerine pudra şekeri serpip ikram edin.