



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UNSUZ KEK

150 gram tereyağı
3 yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
200 gram bitter çikolata
1 çay bardağı ceviz
4 çorba kaşığı kakao
4 çorba kaşığı Antep fıstığı

Bir kabin içinde tereyağını, yumurtayı ve şekerini 3 dakika çırpın. İçine kabartma tozunu ekleyip karıştırmaya devam edin. Sıvı yağ ve 1 su bardağı sütü de ekleyip karıştırmaya devam edin. İçine kakao, rendelenmiş çikolata ekleyip karıştırın. Daha sonra bu kek harcını yağlanmış kek kalıbına boşaltın ve 175 derecedeki fırında 45 dakika pişmeye bırakın. Fırından aldığınız kekin soğumasını bekleyin. Antep fıstıklarını üzerine bolca döküp dilimleyin. Servis tabağına aktarın ikram edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.05.2024