



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL ÇAYLI VE BEYAZ ÇİKOLATALI KEK

180 gr un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
80 gr beyaz çikolata
3 adet yumurta
120 gr margarin
1,5 tatlı kaşığı yeşil çay tozu
150 gr pudra şekeri
1/2 çay kaşığı tuz
ÜZERİ İÇİN:
File badem

Derin bir kaseye yumurta ve şekeri koyun ve köpük haline gelene kadar çırpın.

Un ve kabartma tozunu ayrı bir kaba birlikte eleyin.

Üzerine tuzu vanilyayı ilave edin.

Çikolatayı cam bir kaseye yerleştirin ve içi sıcak su dolu bir tencereye kaseyle birlikte koyup eritin.

Margarini bir tencerede eritin ve soğumaya bırakın.

Yumurtalı karışıma erittiğiniz margarini ve elediğiniz unlu karışımı dönüşümlü olarak ekleyerek yavaşça karıştırın.

Hazırladığınız bu hamurun 1/3 lük kısmını ayırın ve bu kızma yeşil çay tozu ekleyin.

Hamurun 2/3 lük kısmına da erimiş beyaz çikolatayı ekleyin.

Uzun bir kek kalıbına yağlı kağıt serin ve beyaz çikolatalı kek hamurunu üzerine yayın.

Yeşil çaylı kısmı da tekrar üzerine dökün ve bademleri üzerine serpin.

Önceden 180 C°'ye ayarlı fırında 45 dakika pişirin.

