



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

IKOLATALI VIŐNELİ KEK



4 adet yumurta
1,5 su bardađı Őeker
1,5 orba kaŐıđı kakao
1 su bardađı süt
Yarım paket tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 su bardađı un
zeri için:
1 paket çikolata (80 gr)
1 kase viŐne
1 su bardađı viŐne suyu

- # YumuŐak tereyađı, Őeker ve 1 adet yumurta çukur bir kaba konur.
- # Mikserle yumurta dağılana kadar çırpılır. Diđer yumurtalar da yedirdike, tek tek eklenir.
- # Daha sonra kakao, süt, vanilya katılır, kısa süre çırpılır.
- # zerine elenmiŐ un ve kabartma tozu ilave edilir. Kare fırın kabı yağlanır ve karıŐım dökülür.
- # ViŐneler geliŐigüzel üzerine yerleŐtirilir. Daha sonra rendenin iri kenarıyla çikolata rendelenir.
- # Kek önceden ısıtılmıŐ 170 derece fırında kabarıp kızarana kadar piŐirilir.
- # Fırından çıkar çıkmaz viŐne suyu gezdirilir.
- # Tamamen sođuyunca kare Őeklinde keserek sevisse sunulur.

Not: Kekin daha ıslak kıvamda olması istenirse 2 su bardağı viŐne suyu gezdirebilir.