



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

MADLEN KEK



4 adet yumurta
1,5 su bardağı pudra şekeri
1 küçük paket bitter çikolata (40 gram)
yarım paket tereyağı (125 gram)
3 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Yarım su bardağı süt
2,5 su bardağı elenmiş un

- # İlk işlem olarak mevcut tereyağı ile küçük bir tepsi yağlanır.
- # Sonra kalan yağ bir sos kabına konur üzerine kırılmış çikolata eklenir. Çok kısık ateşte ara sıra karıştırarak eritilir.
- # Yumurta ve şeker çukur bir kabın içinde mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır.
- # Üzerine kakao, tereyağı çikolata ve süt katılır, kısa süre daha çırpılır.
- # Son olarak un, kabartma tozu ve vanilya katılır. Yağlanmış kaba dökülür, önceden ısıtılmış 170 derece fırında 50 dakika kadar pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 15 dakika sonra kare kare kesilir. Soğuyunca servise sunulur.

Not: Madlen kekin üzerine eritilmiş çikolata da gezdirilebilir.