



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

KAĞITTA ÇİKOLATALI KEK



Yarım kahve fincanı damla çikolata
2 adet yumurta
Yarım su bardağı pudra şekeri
Yarım su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1,5 su bardağı un
Üzeri için:
1 paket kare sütsüz çikolata
1 çorba kaşığı kahvaltılık tereyağı

- # Yumurta ve pudra şekeri mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır.
- # Yoğurt ve sıvıyağ katılır, çok kısa karıştırılır.
- # Un, kabartma tozu, vanilya kısa süre daha karıştırılır.
- # Damla çikolata ilave edilir. Tahta kaşıkla alt-üst edilir.
- # Pasta kağıtlarının üçte biri doldurulur.
- # 170 derece fırında yaklaşık yarım saat pişirilir.
- # Fırından çıkınca biraz soğuması beklenir.
- # Bu arada çikolata kırılır, bir tavaya konur, tereyağı eklenir. Çok kısık ateşte eritilir.
- # Kekelerin üzerine kaşıkla bırakılır.
- # Çikolata donunca servise sunulur.

Not: Pasta kağıtlarının şeklinin bozulmaması için kağıtlar muffin kalıbına konabilir.