



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

ROYAL KEK



- 3 Adet yumurta
- 1,5 Su bardağı toz şeker
- 1,5 Su bardağı un
- 1 Çay bardağı sıvıyağ
- 1 Çay bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı ince dövülmüş ceviz
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya
- 2 Çorba kaşığı kakao
- Sosu İçin;
- 1 Paket bitter çikolata (80 gr.)
- 4 Çorba kaşığı süt
- 2 Çorba kaşığı margarin

- # Yumurta ve toz şeker mikserle krema kıvamını alana kadar çırpılır. (10 dakika)
- # Üzerine önce sıvı malzemeler konur, biraz çırpılır, sonra kalan bütün malzemeler eklenip karıştırılır, düzgün bir hal alması sağlanır.
- # Yağlanmış ortası delik olmayan bir kalıba dökülür, 180 derece fırında 40 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkan kek 10 dakika dinlendirilir, ters çevrilir.
- # Kek soğurken, ısıya dayanıklı bir kaba çikolata, süt ve margarin konur, bu kap kendinden biraz daha büyük içinde su kaynayan kaba oturtulur.
- # Çikolata ve margarin eriyince karıştırılır, ocaktan alınır, biraz soğutulur.
- # Kekin üzerine bu sos ılık olarak gezdirilir, biraz dinlendirilip servis yapılır.

Not: Bu şekilde sos hazırlama usulüne Ben-Mari denir.