



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

ROYAL KEK



3 Adet yumurta
1,5 Su bardađı toz Őeker
1,5 Su bardađı un
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardađı yođurt
Yarım su bardağı ince dövülmüŐ ceviz
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya
2 orba kaŐıđı kakao
Sosu İçin;
1 Paket bitter çikolata (80 gr.)
4 orba kaŐıđı süt
2 orba kaŐıđı margarin

- # Yumurta ve toz Őeker mikserle krema kıvamını alana kadar çırpılır. (10 dakika)
- # zerine önce sıvı malzemeler konur, biraz çırpılır, sonra kalan bütün malzemeler eklenip karıŐtırılır, düzgün bir hal alması sağlanır.
- # Yağlanmış ortası delik olmayan bir kalıba dökülür, 180 derece fırında 40 dakika piŐirilir.
- # 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 karıŐtırılır, ocaktan alınır, biraz soğutulur.
- # Kekin zerine bu sos ılık olarak gezdirilir, biraz dinlendirilip servis yapılır.

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