



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BOL FINDIKLI ISLAK KEK

125 Gr Sana Hamurışı
1 Su Bardağı un
4 Adet yumurta
1,5 Su Bardağı Fındık(Kavrulmu ve dövülmüş)
0,5 Su Bardağı yoğurt
200 gr bitter çikolata
1 Su Bardağı toz şeker

Fırınınızı 175 dereceye getirin. Küçük boy bir bor cama yağlı kağıt serin. Sana margarin ve çikolatayı düşük ısıda bir tavada eritin. Çikolata karışımını bir kaba alıp şeker ve yumurtayı ekleyin. Elenmiş un, yoğurdu ve fındıklarıda ekleyip karışımı kaba ekleyin. Fırında kekinizi kurdan batırınca yapışmayacak ancak hala ıslak hal alıncaya kadar pişirin. Kendi kabında soğutup dilerseniz dondurma ve çikolatalı sos ile servis edin.