



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KEK

www.miele.com.tr

300 gr. Bitter ikolata

150 gr. Tereyağı

5 Yumurta

100 gr. Şeker

100 gr. Un

Glazür malzemesi:

100 gr. bitter çikolatalı glazür

Çikolata ile tereyağını bir kabın içinde eritin, soğumaya bırakın.

Karışımı yumurta sarısı, şeker ve unla karıştırın. En son olarak sıkı çırpılmış yumurta akını karıştırın.

Hamuru yağlanmış bir kelepçeli kalıba koyun ve fırında pişirin.

Soğuduktan sonra eritilmiş olan çikolatalı glazürü sürün. Çikolata oranının fazla olması nedeniyle kekin içi daima ıslak kalır.