



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ÜZÜMLÜ KEK

2 adet yumurta
Yarım su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı kuru üzüm
1.5 su bardağı un
125 gram margarin
2 paket bitter çikolata
Yeterince Pudra şekeri
Yeterince File antepfıstığı

Bitter çikolataları kırıp küçük bir tencereye alın.
Kısık ateşte, çikolatalar eriyene kadar karıştırın.
Çikolatayı ocaktan indirip soğuması için bekletin.
Derin bir kaptan margarin ve şekeri mikser yardımıyla iyice çırpın.
Yumurtaları ilave edip çırpmaya devam edin.
Eritilmiş ve soğutulmuş bitter çikolatayı ekleyip karıştırmaya devam edin.
Son olarak un ve kuru üzümü de ilave edip karıştırın.
Yağladığınız ve unladığınız dikdörtgen kalıba aktarın.
Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 30 dakika pişirin.
Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri ve antepfıstığı serpip servis yapın.