



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI ÇİKOLATALI KEK

3 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
2 su bardağı un
1 paket vanilya
3/4 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt veya süt
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 kâse dövülmüş fındık
SÜSLEME İÇİN
1 paket bitter çikolata
1 çorba kaşığı süt
1 küçük çay bardağı fındık

Yumurtalarla şekeri iyice çırpın. Diğer malzemeleri de sırasıyla katıp, çırpmaya devam edin. Kek kalıbını yağlayıp, hamuru boşaltın. Dövülmüş fındıkları içine ilave ederek pişirin.

SÜSLEMESİ: Çikolatayı benmari usulü eritin. Süt ilave ederek karıştırın. Kekin üst kısmına karışımın yarısını sürün. Fındıklar rendenin cips yapmak için kullanılan yassı tarafında rendelenerek (parmaklarınıza dikkat ediniz) kekin üzerine serpin. Son olarak kalan çikolata sosu aralarında bir parmak aralık olacak şekilde şerit şerit dökülüp, kek 90 derece döndürülerek işlem tekrarlanır.

[ML® Fındıklı Çikolatalı Kek için tıklayın](#)