



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI ISLAK KEK

4 adet çırpılmış yumurta
125 gr tereyağı
180 gr bitter çikolata
1 su bardağı elenmiş un
Yarım su bardağı yoğurt
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı irice dövülmüş fındık

Fırını 175 C'ye getirin. Küçük boy bir borcama -20x30cm olabilir- yağlı kağıt serin. Tereyağını ve çikolatayı bir tavada düşük ısıda eritin. Çikolatalı karışımı bir kaba alıp şeker ve yumurtayı ekleyin. Elenmiş unu, yoğurdu ve fındıkları da ekleyip karışımı kaba dökün. Fırında kekinize kürdan batırdığınızda yapışmayacak ancak hala ıslak kalacak hal alınca kadar pişirin. Kendi kabında soğutup dilerseniz dondurma ve çikolatalı sos ile servis yapın.