



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SICAK KESTANE KEKİ

2 orba kaşığı margarin  
10 adet püre haline getirilmiş kestane şekerlemesi  
100 gram bitter çikolata  
2 adet yumurta  
1 kahve fincanı tozşeker  
1 kahve fincanı un  
1 paket Hazır karamel sos ve dondurma

Margarini eritin. Çikolatayı benmari usulü eritip margarine ilave edin. İyice çırparak sıra ile yumurta, tozşeker, un ve kestane püresini ekleyip karıştırın. Yağlanmış fırın kaplarına pay edip, önceden ısıtılmış 200 derece fırında 8 dakika pişirin. Üzerine karamel sos gezdirip, dondurma ile sıcak olarak servis yapın.