



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ ÇİKOLATALI KEK

250 gr. Çikolata
125 gr. ekilmiş badem
5 orba kaşığı su
4 yumurta (sarıları akları ayrılmış, akları köpük halinde çırpılmış)
250 gr. řeker
125 gr. küçük küçük kesilmiş margarin
75 gr. un

Suyu kaynatın ve çikolatayı içinde eritin. Ateřten alın ve teker teker yumurta sarılarını, sonra şekeri ve margarini ilave edin. Margarin eriyince bademi ve unu katın. En son yumurta akından hazırladığınız köpüğü katıp hepsini iyice karıştırın. Yağlanmış olan kalıba karışımı dkn. Kızdırılmış fırında yaklaşık 45-50 dakika pişirin. Sođuyunca kalıptan çıkartıp servis yapın.