



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BALLI ÇİKOLATALI KEK

25 gr margarin  
1 paket kuru maya  
1 fiske tuz  
15 gr pudra şekeri  
40 gr bitter çikolata  
2 adet yumurta akı  
3 yemek kaşığı süt  
5 yemek kaşığı bal  
2 yemek kaşığı su  
100 gr un  
25 gr kakao

Buyuk cam bir kaptan, un, kakao, kuru maya, tuz, seker ve rendelenmis cokolata homojen sekilde karistirilir. Yumurtalar ayri bir kaptan kirilip sonra eklenir, sut ve margarin eklenerek iyice karistirilir. Mikserle ya da hamur makinesiyle yaklasik 8-9 dk karistirin. Hamuru 4 kucuk kaba esit sekilde paylastirin. Cok sivi degil, katiya yakin bir hamur oluyor. Mayalanmasi icin en az 20-25 dk uzerlerini orterek oda sicakliginda bekletin. Hamurlar mayalanip kabardiginda, onceden isittiginiz 200 derece firinda 15 dk pisirin. Kekler pisirken uzerleri icin surup yapalim. Kucuk bir sos tenceresinde, balı ve suyu 3-4 dk kaynatin. Minik kekleriniz pistiginde, sogumasi icin bekleyin. Hazirladiginiz surubu uzerlerine paylastirarak dokun. Bir sure, kekin surubu cekmesini beklemenizi tavsiye ederim. Dayanabilerseniz en az yarim saat beklemelisiniz. Keklerinizin orta kismina birer kaskık krema koyun. uzerlerine kakao serpestirin. Kenarlarına taze mevsim meyveleri koyarak servis yapin.

