



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖĞÜRTLENLİ ISLAK KEK

3 yumurta
3 çorba kaşığı kakao
2 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı çiğ krema
100 gram doğranmış bitter çikolata
1,5 su bardağı un
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı su
1,5 çay bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Üzeri için:
2 su bardağı süt
250 gram böğürtlen

Yumurta ve şekeri çirpin. Üzerine kakao, çiğ krema, sıvı yağ ve rendelenmiş bitter çikolatayı ekleyip karıştırın. Unu, kabartma tozunu ve vanilyayı da içine hemen ilave ederek bu karışımı dikdörtgen bir fırın kabına dökün. Üzerine tereyağını parçalayıp paylaşın. Sonra da içi su dolu fırın tepsisine yerleştirip 190 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. Çıkartıp sıcakken üzerine sütü döküp bekletin. Sütü iyice çekince dilimleyip böğürtlenlerle ikram edin.

