



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KEK

150 gr bitter çikolata
50 gr tereyağı
1 çay bardağı un
1 çay bardağı toz şeker
1 tutam tuz
2 yumurta

Çikolata ve tereyağını sos tenceresinde eritip ocaktan alın. Un, toz şeker, tuz ve yumurtaları mikserle çirpin ve çikolatalı karışımı ekleyip karıştırın. Sufle kalıplarını yağlayıp, çikolatalı karışımı kalıplara paylaşın. Önceden 200 C'ye ısıtılmış fırında 7-8 dakika pişirin. Kalıpları tabağa ters çevirip kekleri aktarın, sıcak servis yapın.