



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA PARÇALI KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı esmer şeker
- 1 çay bardağı yulaf ezmesi
- 50 gram bitter çikolata
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı çiğ krema

Yumurtaları, şekeri ve yağı bir kabın içinde iyice çırpın. İçine unu, parçalanmış çikolataları, yulaf ezmesini, kabartma tozunu, vanilyayı ve çiğ kremayı ekleyip iyice karıştırın. Üzerine pudra şekerini ekleyip iyice harmanlayın. Kek kalıplarına paylaştırıp 190 derecedeki fırında 15 dakika pişmeye bırakın. Soğutup servis tabağına aktarın.