



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA SOSLU FINDIKLI KEK

250 Gr Sana Hamurışı
1 Su Bardağı dövülmüş fındık
1 Paket vanilya
100 gr çikolata
1 Su Bardağı süt
5 Adet yumurta
1 Paket kabartma tozu
4 Su Bardağı un
1,5 Su Bardağı pudra şekeri

Bir kaptan yumurtalarla şekeri iyice çırpın. Un, kabartma tozu ve vanilyayı eleyin. Sana yağın eritin ve ılınmasını bekleyin. Yumurtalara, süt ve margarin ekleyip karıştırın. Sıvı karışıma elediğiniz unlu karışımı ekleyip karıştırın. En son dövülmüş fındıkları ilave edip karıştırın ve yağlayıp unladığınız kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin. Ayrı bir yerde çikolatayı benmari usulü eritin. Kek kalıptan çıkınca servis tabağına alın ve üzerine çikolatayı yayın. Soğuduktan sonra üzerini dövülmüş fındıkla süsleyerek servis yapın.