



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI CEVİZLİ KEK

1.5 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu,
1 su bardağı dövülmüş ceviz,
yarım su bardağı tozşeker,
125 gram margarin,
100 gram beyaz çikolata
1 çay kaşığı vanilya,
2 adet çırpılmış yumurta.
Çikolata sosu için;
125 gram bitter çikolata
1/3 su bardağı krema,
1 çay kaşığı vanilya,
muz

Fırını önceden 180 derecede ısıtın. 18 x 27 cm ebadında dikdörtgen bir kalıbı yağlayın. Yağladıktan sonra yağlı kağıt ile kaplayın. Unu ve kabartma tozunu derin bir kaba eleyin. Şekeri ve cevizi ekleyip harmanlayın. Margarin ve çikolatayı bir kaba alıp, benmari usulü eritin. Soğumaya bırakın. Çikolatalı karışımı, vanilyayı ve çırpılmış yumurtaları unlu karışıma ekleyin. Tahta bir kaşıkla hafifçe karıştırın. Hamuru fırın kabına boşaltın. 30 dakika pişirin. Fırından aldığınız keki 10 dakika soğumaya bırakın. Bu arada sosu hazırlayın. Bunun için bitter çikolatayı derin bir kaba alın. Kremayı ısıtıp, çikolatanın üzerine dökün. Çikolata sıcak krema içinde eriyene kadar karıştırın. Vanilyayı ilave edin. Keki kare biçiminde kesin. Çikolatayı kekin üzerine gezdirip, krema ve muz ile servis yapın.