



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI VE CEVİZLİ KEK

1.5 su bardağı şeker
200 gr tereyağı
2 yemek kaşığı yoğurt
2 su bardağı un
10-15 adet madlen sütlü çikolata
1 su bardağı irice dövülmüş ceviz
1 paket kabartma tozu
4 adet yumurta

Yumurta ve şekeri iyice çirpın. Çikolatalardan üç-dört tanesini sonradan eklemek üzere ayırıp kalanı tereyağı ile birlikte eritin. Yoğurdu ekleyip çırmaya devam edin. Çikolatalı tereyağını da ekleyip çırpıktan sonra unu ve kabartma tozunu kaba eleyin (henüz karıştırmayacaksınız). Ayırdığınız çikolataları minik parçalara kırın. Cevizle beraber un ve kabartma tozunun üzerine serpin. Tüm malzemeyi tahta bir kaşıkla yavaşça karıştırın.
