



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI CEVİZLİ KEK

120 gr. tereyağı
210 gr. toz şeker
60 gr. sütsüz çikolata
90 gr. un
Yarım yemek kaşığı kabartma tozu
Tuz
60 gr. iri iri dövülmüş ceviz
2 yumurta

Herşeyden önce fırını yakıp ısınmaya bırakın. Öte yandan tereyağını eritin. Sıcak bir kabın içinde şeker ile karıştırın. Yumurtaları çırpın Çikolatayı eritin. Biraz soğuduktan sonra hepsini aynı kaba koyup karıştırın. Karıştırırken unu, kabartma tozunu, tuzu da ilave edin. Cevizleri de koyun. Pasta kalıbını yağlayıp bu karışımı içine boşaltın. Sonra fırına sürün. Orta ısıda fırında 30-40 dakika pişirin. Kalıbı fırından çıkarın. Kek soğuduktan sonra servis tabağına alın.