



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KUP KEK

100 gr. çikolata
2 su bardağı un
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
Yarım çay kaşığı karbonat
Bir tutam tuz
100 gr. tereyağı (oda sıcaklığında)
1.5 su bardağı şeker
2 yumurta
1 bardak yoğurt
SÜSLEMESİ:
2 su bardağı krema
2 su bardağı çikolata
1 yemek kaşığı tereyağı

Çikolatayı eritin. Tereyağı ile şekeri karıştırın. Kalan tüm malzemeleri sırasıyla üzerine ekleyin. Karışımı kup kek kalıplarına paylaşın. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Kremayı ocakta kaynatın, çikolatanın üzerine dökün ve eritin. Ardından yağı ekleyin. Çikolatalı karışımı kekin üzerine sürün. Minik kalıplar yardımıyla şeker hamurunu kesin ve kekin üzerine serpiştirin.

Not: Kek malzemesine ceviz ve parça çikolata da ekleyebilirsiniz.

