



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÇİKOLATALI FINDIKLI KEK

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

200 gr. Tereyağı  
250 gr. Bitter çikolata  
250 gr. Fındık, çekilmiş  
160 gr. Şeker  
3 yemek kaşığı Espresso  
1 çay kaşığı Vanilya Aroması  
6 Yumurta  
Taze Çilek

Tereyağı ve bitter çikolatayı eritin. Fındık, şeker, Espresso ve Vanilya Aromasını ilave edin, soğumaya bırakın. Yumurtaları sarılarından ayırın. Yumurta sarılarını tereyağı-çikolata karışımı ile çırpın, yumurta akını sıkı çırpın ve hamura katın.  
Hamuru yağlanmış ve içine fırın kağıdı serilmiş bir kelepçeli kalıba veya küçük yağlanmış kalıplara dökün ve pişirin.  
Taze çileklerle servis yapın.  
Servis yapmadan önce 12 saat soğumaya bırakın.

---