



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI FINDIKLI KEK

<https://www.elele.com.tr>

2 yumurta
1 su bardağı şeker
1 ay bardağı Ayçiçek yağı
1 ay bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 vanilya
3 yemek kaşığı tepeleme kakao
Yarım ay bardağı parça çikolata
1.5 su bardağı un
1 su bardağı iri çekilmiş fındık

Yumurta ve şekerini köpük olana kadar çırpın. Daha sonra süt ve yağı ilave edin. Un, kabartma tozu, vanilya ve kakaoyu eleyerek azar azar ekleyip ırmaya devam edin. Son olarak iri dövülmüş fındık içi ve parça çikolataları karışımına ekleyin. dikdörtgen kek kalibınıza yağlı kağıt serip kek hamurunuzu boşaltın. önceden ısıtılmış 175 derece fırında yaklaşık 40-45 dakika pişirin. Tel ızgara üzerine alıp soğutun. Üzerini ikolata sosu ve fındık parçalarıyla süsleyerek servis yapın.

