



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI FINDIKLI KEK

4 adet yumurta
150 gr tereyağı
2 fincan esmer şeker
1 un
5 su bardağı çekilmiş fındık
1 su bardağı bitter çikolata
150 gr çikolata sosu

Yumurtaların sarılarını aklarından ayırıp kaplara koyun. Çikolatayı minik parçalara bölün. Bir kap içinde tereyağını, yumurta sarılarını ve şekerini çırpıp unu ekleyin. Kabartma tozunu serpin. Fındıkla beraber çikolataları katıp karıştırın. Yumurta aklarını kar yapıp öyle ilave edin tekrar karıştırın. Dikdörtgen şekilli bir kalıbı yağlayıp hamuru dökün. 180 derecede pişirin. Fırından çıkardığınız kek ılıyınca üzerine çikolata sosu gezdirin.