



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI GÜLLÜ KEK

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

1 su bardağı tereyağı
1 su bardağı toz şeker
4 adet yumurta
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı rendelenmiş çikolata
1 su bardağı fındık
Üzerine:
1 su bardağı rendelenmiş çikolata
2 çorba kaşığı tereyağı
Taze güller

Fırınınızı 170 derecede ısıtın. Çok kısık ateşte tereyağı ve çikolatayı eritin. Ayrı bir kasede, yumurta ve toz şekeri 10 dakika çırpın. Un, kabartma tozu, fındık, erimiş çikolata ve yumurta karışımını birleştirin. Yağlanmış kalıba kek hamurunu boşaltın ve kabarana kadar pişirin. Kek soğuduktan sonra erittiğiniz çikolatayı kekin üzerine dökün. Soğuyunca taze güllerle servis yapın.

Not: Çikolata rendesini ısıya dayanıklı bir kaseğin içine koyun. Kaseyi su dolu farklı bir tencerenin içine oturtun. Orta ateşte, çikolata eriyene kadar tereyağıyla beraber karıştırın.

